PRINCESS®

Gebruiksaanwijzing
Instructions for use
Mode d’emploi
Anleitung
Instrucciones de Uso
Istruzioni d’uso
Bruksanvisning
Brugsanvisning
Bruksanvisning
Käyttöohje
Instruções de utilização
تعليمات الاستخدام

TYPE 112329

CLASSIC HEALTH GRILL

APR 08 V2

Deze gebruiksaanwijzing eerst geheel doorlezen en bewaren om later nog eens te kunnen raadplegen. Controleer of de netspanning in de woning overeenkomt met die van het apparaat. Sluit dit apparaat alleen op een geaard stopcontact aan.

De Princess Classic Health Grill is een multifunctionele contactgrill geschikt voor het maken van tosti's, het grillen van vlees, gevogelte, vis, schaaldieren, snacks, groenten, aardappels, etc. De grillplaten zijn voorzien van een groefpatroon, waardoor het voedsel minder vet en olie absorbeert, dus een lekker "light" resultaat. De unieke zwevende ophanging past zich automatisch aan de dikte van het te grillen voedsel aan. De contactgrill heeft een hoogwaardige antiaanbaklaag, een opvangbakje voor overtollig vet, indicatielampjes en koel blijvende handgreep.

Wij raden u aan om voor het eerste gebruik de platen zorgvuldig af te nemen met een vochtige doek. Tijdens het eerste gebruik kan er wat rookontwikkeling ontstaan. Dit is bij nieuwe verwarmingselementen normaal en zal na korte tijd vanzelf verdwijnen.

ALGEMENE AANWIJZINGEN

Plaats het apparaat op een stabiele en hittebestendige ondergrond. Wikkel het snoer volledig af en steek de stekker in het stopcontact. Het rode indicatielampje gaat nu branden als teken dat de Princess Classic Health Grill aan staat. Laat de platen opwarmen. De platen zijn op temperatuur als het groene indicatie-lampje uit gaat. Plaats nu de te bereiden ingrediënten op de onderste plaat en sluit het apparaat door de hendel naar beneden te duwen. De bovenplaat is zo uitgevoerd dat deze kan kantelen, zodat de druk gelijkmatig verdeeld wordt. De bereiding zal ongeveer 5-8 min. duren, de precieze tijd hangt af van het gerecht en de persoonlijke smaak. Verwijder de ingrediënten bij voorkeur met een houten of kunststof spatel om beschadiging van de antiaanbaklaag te voorkomen.

Met de stelknop aan de rechterzijde kan de bovenplaat in een hoge positie vastgezet worden, handig bij het grillen van dikke stukken.

LET OP! Gebruik de opbergklem, aan de linkerzijde van het apparaat, niet voor het samenpersen van de bakplaten, het gewicht van de bovenplaat zorgt ervoor dat dit gelijkmatig gebeurt.

SCHOONMAKEN

HAAL EERST DE STEKKER UIT HET STOPCONTACT.
Reinig het apparaat na ieder gebruik. Laat het apparaat eerst geheel afkoelen. Neem de buitenzijde en de platen af met een vochtige doek. De antiaanbaklaag niet bewerken met scherpe metalen voorwerpen of agressieve schoonmaakmiddelen.

Na het grillen volstaat het meestal om de onderste plaat met keukenpapier af te nemen wanneer het apparaat nog warm is. De bovenste kantelbare plaat is makkelijker schoon te maken als het apparaat afgekoeld is, daar u de plaat vast dient te pakken om deze schoon te maken. Dit gaat alleen als de plaat afgekoeld is. Daarnaast moet na ieder gebruik het overtollige vet en olie uit het opvangbakje worden verwijderd en dient het onderdeel in een sopje goed te worden schoongemaakt.

SCHADE AAN DE PLATEN DOOR SCHERPE VOORWERPEN VALT NIET ONDER DE GARANTIE!

OPBERGEN

Als het apparaat na gebruik is schoongemaakt kan dit opgeborgen worden. Sluit allereerst de Princess Classic Health Grill. Sluit vervolgens de opbergklem, aan de linker zijkant van de hendel. De boven- en onderplaat zijn nu zo met elkaar verbonden dat het apparaat niet meer open kan. Plaats de Princess Classic Health Grill op een stevig en vlakke ondergrond. Dit kan in rechte positie, zoals tijdens gebruik, maar ook op de achterzijde, met de hendel omhoog.

PRINCESS-TIPS

- Plaats het toestel op een stevig en stabiel oppervlak dat tevens hittebestendig is.
- Dompel het apparaat nooit in water of andere vloeistof onder.
- De buitenkant van het toestel wordt heet. Pak het apparaat dus alleen bij de handgreep beet.
- Zorg dat het apparaat niet zo dicht bij de rand van tafel, werkblad e.d. staat dat iemand het eraf zou kunnen stoten; zorg ook dat het snoer niet zodanig hangt dat men erover zou kunnen struikelen of erachter blijft haken.
- Gebruik het apparaat niet als het beschadigd is of als het snoer beschadigd is, maar stuur het dan naar onze servicedienst. Bij dit type toestellen kan een beschadigd snoer uitsluitend met speciaal gereedschap door onze servicedienst vervangen worden.
- Plaats het apparaat niet op of in de directe nabijheid van een hete kookplaat e.d.
- Trek altijd de stekker uit het stopcontact vóór het schoonmaken en bij storingen.
- De platen worden erg heet; zorg dat kinderen er niet bij kunnen en wees er zelf ook voorzichtig mee.
- Gebruik geen schurende of krassende schoonmaakmiddelen.
- Het apparaat alleen zo gebruiken als in de gebruiksaanwijzing aangegeven is.
- Gebruik geen toebehoren die niet door de fabrikant aanbevolen worden.
- Het snoer mag niet met de platen in aanraking komen.
- Gebruik geen anti-aanbaksprays, dit kan een nadelige uitwerking hebben op de bakplaten.
- Zorg ervoor dat kinderen niet met dit apparaat spelen.
- Het is niet zonder gevaar om dit apparaat te laten gebruiken door kinderen of personen met een geestelijke of lichamelijke handicap, of met te weinig ervaring of deskundigheid. De voor de veiligheid van deze gebruikers verantwoordelijke persoon dient ze duidelijke instructies te geven voor of ze te begeleiden bij het gebruik van dit apparaat.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik met een externe timer of afzonderlijke afstandsbediening.

ENKELE RECEPTEN

De Princess Classic Health Grill is voor vele toepassingen te gebruiken. Buiten geroosterde sandwiches en tosti's, leent de plaat zich uitstekend voor het bakken van vlees, vis en harde groentes. Zeker vis, die op de platen gelegd kan worden zonder het gebruik van boter, laat zich prima bereiden, en blijft zodoende vetarm.

ZALMMEDAILLIONS OP BEDJE VAN COURGETTE

Benodigdheden (4 personen):
4 zalmmedaillons, 1 medium courgette, 1 blikje kreeftensoep, borrelglaasje cognac, 1/2 liter room, potje zalmeitjes, dille, peterselie, peper, zout.

Bereidingswijze: Zet de grill aan, laat de plaat zich opwarmen. Snijdt de courgette in plakjes van ongeveer een 1/2 cm. Als de plaat opgewarmd is, verspreidt u de plakjes over de plaat zodat deze goed vol ligt. Het bovenste deel van de grill op de courgette legen. Deze zullen na ongeveer een minuut mooi bruin zijn. Verzamel de plakjes op een bord. Neem de kreeftensoep en doe deze in een klein steelpannetje en breng dit aan de kook. Laat de saus reduceren (inkoken) totdat hij dik wordt. Voeg nu het borrelmaatje cognac toe, snij de dille en voeg deze toe. Laat de saus op een klein vlammetje doorpruttelen.
De zalmmedaillons op een snijplank uit leggen en alleen zout erover heen strooien. Laat de plaat weer op temperatuur komen en leg de vier medaillons verdeeld op de plaat. Bovenste gedeelte op de zalmmoten leggen, de zalm zal in ongeveer 2,5 minuut zullen de medaillons klaar zijn. De zalm zal door de hitte aan de zijkant zijn overtollige vet afscheiden, dit kunt u er heel makkelijk af halen, zodat de zalm vetarm genoemd mag worden, nadat de zalm gereed is bestrooit u deze ligt met wat peper. Verdeel de courgetteplakjes in een waaier over de borden, leg hierop de zalm medaillons. Voeg als laatste de room aan de saus toe en schenk deze naast de courgetteplakjes. Garneren met de zalmeitjes en de peterselie. Het resultaat zal er uit gaan zien als een bloem: eet smakelijk!

WALNOOTTOSTI

Benodigdheden (4 personen):
8 sneetjes brood naar keuze
wat boter of margarine
200 gram kaas (u kunt bijvoorbeeld ook brie of geitenkaas nemen!)
60 gram gepelde walnoten
8 plakken ham of ontbijtspek

Bereidingswijze: Leg een sneetje brood op de tostiplaat en leg hierop wat plakjes kaas, een paar walnoten en een paar plakjes ham of spek. Leg het andere sneetje brood erbovenop en sluit het apparaat. Na enkele minuten is de tosti klaar.

GEROOSTERD VLEES MET GROENTEN
Benodigdheden voor 4 personen: 400 gram runderhaasstukjes, 400 gram kalfshaasfilet, 1 meloen, 1 dl gembersiroop, 1 paprika, 1 ui, 1 witte kool, 8 shii-takes.
Rijst met doperwten: 400 gram rijst, 7 dl dasjii-komboe, 2 eetlepels saké, 50 gram doperwten.
Goma-zoesaus: 3 eetlepels witte of zwarte sesamzaadjes, 6 eetlepels sojasaus, 2 eetlepels dasji, sap van 1 citroen.

Bereiding vlees en groenten: Snij de runderhaas in blokjes van 2 centimeter en rangschik ze op een mooi plateau. Snij de kalfshaasfilet in dunne plakjes en rangschik ze eveneens op het plateau. Haal de zaadlijsten uit de meloen, haal de schil eraf en bestrijk de parten meloen met gembersiroop. Snij de ui en paprika in ringen (verwijder de zaadlijsten), haal de steeltjes van de shii-takes en snij de kool in reepjes. Leg de groenten vervolgens op een schaal.

Bereiding rijst: Vermeng de rijst met de saké en dasjii-komboe en laat dit een uur staan. Daarna kookt u de rijst gaar volgens de voorschriften op het pak. Aan het eind van de kooktijd doet u de doperwten erdoor.

Schroei het vlees snel aan beide zijden dicht. Daarna bakt u de groenten knapperig op de plaat (nu en dan omroeren met een houten spatel). Tenslotte bakt u de meloen al kerend op de plaat. Serveer dit naast de rijst: eet smakelijk!

PRINCESS CLASSIC HEALTH GRILL ART. 112329

Before first use, read these instructions carefully and retain for later reference. Check whether the mains voltage corresponds with that of the appliance. Plug the appliance only into an earthed outlet.

The Princess Classic Health Grill is a multi-purpose contact grill suitable for making toasted sandwiches, grilling meat, poultry, fish, shellfish, snacks, vegetables, potatoes, etc. The grill plates have a groove system reducing fat absorption for deliciously light food! The unique floating top section automatically adjusts its position to the thickness of the food to be grilled. The contact grill has a high-quality non-stick coating, a collection tray for excess fat, indicator lights and a handle that stays cool.

We recommend that you clean the plates carefully with a damp cloth before the first use. The machine may give off a little smoke when used for the first time. This is normal for new heating elements and will stop after a short time.

GENERAL INSTRUCTIONS
Place the appliance on a stable and heat-resistant surface. Completely unroll the cord and insert the plug in the socket. The red indicator light will now go on to show that the Princess Classic Health Grill is on. Allow the plates to heat up; when the green indicator light turns off, the plates will be at the proper temperature. Now place the ingredients being prepared on the bottom plate and close the grill by pressing the handle downward. The upper plate tilts in order to provide even pressure. Normal preparation time is 5-8 minutes; the exact time depends on the dish and your personal taste. Remove the ingredients with a wooden or plastic spatula to prevent damage to the non-stick coating.

Use the adjustment knob on the right side to set the upper plate in a high position. This is handy for grilling thicker items.

IMPORTANT! Do not use the storage clamp on the left-hand side of the appliance to press the grill plates together; the weight of the upper plate provides even pressure.

CLEANING
FIRST REMOVE THE PLUG FROM THE SOCKET.
Clean the appliance after every use, but first allow it to cool off. Wipe off the outside and the plates with a damp cloth. Do not use any sharp metal objects or abrasive cleaners on the non-stick coating.

After grilling, it is usually sufficient to wipe off the lower plate with a paper towel while it is still warm. The upper tilting plate is easier to clean when the grill has cooled off, since you must hold the plate while cleaning it.

Only hold and clean the plate after it has cooled off. In addition, any excess fat and oil must be removed after every use from the collection tray, which should then be thoroughly cleaned in soapy water.

DAMAGE TO THE PLATES CAUSED BY SHARP OBJECTS IS NOT COVERED BY THE GUARANTEE!

STORAGE
Once the appliance has been cleaned after use, it can be stored. First close the Princess Classic Health Grill. Then push back the storage clamp on the left-hand side of the handle. The upper and lower plates are then clamped together so that the appliance can no longer open. Place the Princess Classic Health Grill on a flat and sturdy surface. It can be placed upright, as it is during use, but also on the back, with the handle on top.

PRINCESS TIPS
- Place the appliance on a sturdy and stable surface that is also heat-resistant.
- Never immerse the appliance in water or any other liquid.
- The exterior of the appliance becomes hot. Always use the handles to pick up or move the appliance.
- Ensure that the appliance is not so close to the edge of the table, work surface, and so on, that someone can push it off; also make sure that the cord is not hanging in such a way that someone could trip over or catch on to it.
- Do not use the appliance if it is damaged or if the cord is damaged; instead, send it to our service department. With this type of appliance, the damaged cord can only be replaced with special tools by our service department.
- Never place the appliance on or in the direct vicinity of a hot cooking ring, or other source of heat.
- Always pull the plug from the socket before cleaning or storing.
- The plates become very hot; make sure that children cannot reach it, and be careful yourself, as well.
- Do not use any abrasive cleaners.
- Use the appliance only as indicated in the instructions.
- Do not use any accessories that are not recommended by the manufacturer.
- The cord must not come into contact with the plates.
- Do not use any non-stick sprays, as they can have an adverse effect on the plates.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- The use of this appliance by children or persons with a physical, sensory, mental or motorial disability, or lack of experience and knowledge can give cause to hazards. Persons responsible for their safety should give explicit instructions or supervise the use of the appliance.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

A FEW RECIPES
The Princess Classic Health Grill offers a wide variety of uses. Besides grilled sandwiches and snacks, the plate is excellent for grilling meat, fish and hard vegetables. Especially fish, which can be placed on the plates without any butter, is an easy low-fat food to prepare.

SALMON MEDALLIONS ON A BED OF ZUCCHINI
Ingredients (serves 4):
4 salmon medallions, 1 medium zucchini, 1 small tin of lobster soup, a shot glass of cognac, 1/2 litre cream, 1 small jar of salmon eggs, dill, parsley, pepper, salt.

To prepare: Switch on the grill and allow the plate to heat up. Cut the zucchini into thin (1/8”) slices. Once the plate has heated up, spread the slices over the plate until it is completely covered. Lower the top plate on the zucchini. They will be a lovely golden brown after about one minute.
Remove the slices and place them on a plate. Pour the lobster soup into a small pan and bring to a boil. Reduce the sauce until it thickens. Now add the shot glass of cognac, chop the dill and add it to the sauce. Let the sauce simmer on a low flame. Lay out the salmon medallions on the cutting board and sprinkle a bit salt on them. Allow the plate to heat up again and place the four medallions evenly over the plate. Lower the top plate onto the salmon slices. The salmon will be ready in about 2.5 minutes. The heat on the side of the grill will separate surplus fat from the salmon. You can easily remove it, so the salmon can be considered low-fat. After the salmon is ready, sprinkle it with a bit of pepper. Arrange the zucchini slices into a fan shape on the plates and place the salmon medallions on top. Now add the cream to the sauce and pour it next to the zucchini slices. Garnish with the salmon eggs and parsley. The result: a beautiful flower that tastes delicious as well!

GRILLED WALNUT SANDWICHES

Ingredients (serves 4):
8 slices of bread of your choice
butter or margarine
200 gr. cheese (you can also use Brie or goat's cheese!)
60 gr. shelled walnuts
8 slices ham or bacon

To prepare: Place a slice of bread on the plate, then add a few slices of cheese, a couple of walnuts and a couple of slices of ham or bacon. Place the other slice of bread on top and close the Grill. The grilled sandwich will be ready in a few minutes.

GRILLED MEAT WITH VEGETABLES

Ingredients for 4 persons: 400 gr. tenderloin in pieces, 400 gr. veal tenderloin, 1 melon, 1 dl ginger syrup, 1 sweet pepper, 1 onion, 1 white cabbage, 8 sjiitakè mushrooms.
Rice with peas: 400 gr. rice, 7 dl dasjii-komboe, 2 tablespoons saké, 50 gr. peas.
Goma-zoe sauce: 3 tablespoons white or black sesame seeds, 6 tablespoons soy sauce, 2 tablespoons dasji, juice of 1 lemon.

To prepare meat and vegetables: Cut the tenderloin into one-inch blocks and arrange them on a decorative plate. Cut the veal tenderloin into thin slices and arrange them on the plate as well. Remove the seeds from the melon, peel off the skin, cut into wedges and spread the ginger syrup on the melon pieces. Cut the onion and sweet pepper into rings (remove the seeds), remove the stems of the sjiitakès and slice the cabbage into strips. Then place the vegetables on a dish.

To prepare the rice: Mix the rice with the saké and dasjii-komboe and let it stand for one hour. Then cook the rice according to the directions on the package. When the rice is ready, mix in the peas.

Sear the meat briefly on both sides. Then grill the vegetables on the plate until crispy (stir now and then with the wooden spatula). Finally, grill the melon on the plate, turning frequently. Serve this next to the rice. Bon appetit!

U.K. WIRING INSTRUCTIONS

The wires in the mains lead are coloured in accordance with the following code:
BLUE = neutral, BROWN = LIVE, GREEN-YELLOW = EARTH

As the colours of the wire in the mains lead of this appliance may not correspond with the colour markings identifying the terminals on your plug, proceed as follows:
The wire which is coloured BLUE must be connected to the terminal which is marked with the letter N or coloured black.
The wire which is coloured BROWN must be connected to the terminal which is marked with the letter L or coloured red.
The wire which is coloured GREEN-YELLOW must be connected to the earth terminal which is marked with the letter E or ⏚ or coloured green and yellow.
With this appliance, if a 13 amp plug is used a 13 amp fuse should be fitted. If any other type of plug is used a 15 amp fuse must be fitted either in the plug or at the distribution board.

PRINCESS CLASSIC HEALTH GRILL ART. 112329

Lisez attentivement ce mode d'emploi et conservez-le afin de pouvoir le consulter ultérieurement si nécessaire. Assurez-vous que le voltage de votre logement correspond à celui indiqué sur l'appareil. Raccordez l'appareil uniquement à une prise de terre.

Le Princess Classic Health Grill est un gril multifonctions qui convient pour préparer des croque-monsieur, des grillades de viande, volaille, poisson, crustacés, snacks, légumes, pommes de terre etc. Les plaques du gril sont rainurées afin que les aliments absorbent moins de graisse ce qui donne un résultat plus léger. Le système suspendu unique en son genre s'adapte automatiquement à l'épaisseur de l'aliment à griller. Le gril est pourvu d'un revêtement antiadhésif de qualité supérieure, d'un lèchefrite, de voyants lumineux et d'une poignée froide.

Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, nous vous conseillons d'essuyer les plaques soigneusement à l'aide d'un chiffon humide. L'appareil peut légèrement fumer lors de la première utilisation. C'est un phénomène normal qui se produit quand les résistances sont neuves et cela ne dure que brièvement.

INSTRUCTIONS GÉNÉRALES
Placez l'appareil sur un support stable résistant à la chaleur. Déroulez entièrement le cordon avant d'introduire la fiche dans la prise. Le voyant rouge s'allume indiquant que le Princess Classic Health Grill est allumé. Laisser chauffer les plaques quelques instants. Le voyant vert s'éteint lorsque les plaques ont atteint la bonne température. Placer alors les ingrédients à griller sur la plaque du dessous et refermer l'appareil en appuyant la poignée vers le bas. La plaque supérieure se rabat permettant ainsi de répartir régulièrement la pression sur l'aliment. Il faudra entre 5 et 8 minutes pour que la grillade soit prête, en fonction de votre goût personnel et du type d'ingrédients. Enlever les ingrédients en utilisant de préférence une spatule en bois ou en plastique, pour ne pas endommager le revêtement antiadhésif.

Un bouton de réglage situé à droite de la plaque supérieure permet de la maintenir en position haute pour placer des morceaux à griller plus épais.

ATTENTION ! Ne pas utiliser la pince située à gauche de l'appareil pour serrer les plaques car le poids de la plaque supérieure suffit en soi pour exercer une pression régulière sur les aliments.

ENTRETIEN
DEBRANCHER D'ABORD L'APPAREIL DE LA PRISE DE COURANT.
Nettoyez l'appareil après chaque emploi. Laissez au préalable refroidir complètement l'appareil. Essuyez la partie extérieure et les plaques avec un chiffon humide. Ne grattez pas le revêtement antiadhésif avec des objets métalliques tranchants ni avec des produits de nettoyage agressifs.

Après l'utilisation, il suffit en principe d'essuyer la plaque inférieure avec du papier essuie-tout lorsque l'appareil est encore chaud. La plaque rabattable supérieure se nettoie plus facilement lorsque l'appareil a refroidi car il vous faudra la saisir à la main. Ce n'est possible que lorsque la plaque a refroidi. Après chaque utilisation, videz également la graisse superflue du lèchefrite et nettoyez soigneusement le dessous dans l'eau additionnée de produit vaisselle.

LA GARANTIE NE COUVRE PAS LES DOMMAGES CAUSES AUX PLAQUES PAR DES OBJETS TRANCHANTS !

RANGEMENT
Rangez l'appareil après l'emploi après l'avoir nettoyé. Fermez d'abord le Princess Classic Health Grill. Repoussez ensuite la pince située sur le côté gauche de la poignée. Les parties inférieure et supérieure sont ainsi reliées ensemble afin que l'appareil ne puisse plus s'ouvrir. Posez le Princess Classic Health Grill sur une surface stable et horizontale. Vous pouvez le poser à plat comme pendant l'usage ou bien debout, en relevant la poignée.

CONSEILS DE PRINCESS
- Placer l'appareil sur un support stable et solide, résistant à la chaleur.
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ni dans tout autre liquide.
- La partie extérieure de l'appareil devient très chaude. Saisir l'appareil uniquement par la poignée.
- Ne pas placer l'appareil au bord d'une table, plan de travail, etc., pour éviter qu'on ne le renverse par mégarde ; veiller également à ce que personne ne puisse trébucher sur le cordon.
- N'utilisez pas l'appareil s'il est défectueux ou si le cordon est endommagé, mais envoyez-le à notre service après-vente. La réparation du cordon de ce type d'appareils exige des outils spéciaux et ne peut être effectuée que par notre service après-vente.
- Ne pas placer l'appareil sur ou à proximité d'une plaque de cuisson chaude, etc.
- Retirer toujours la fiche de la prise avant de nettoyer l'appareil ou s'il est défectueux.
- Les plaques deviennent très chaudes. Veillez à ce qu'elles soient hors de portée des enfants et soyez vous-même très prudent.
- Ne pas utiliser de produits de nettoyage corrosifs ou abrasifs.
- Utiliser l'appareil uniquement comme indiqué dans le mode d'emploi.
- Ne pas utiliser d'accessoires non recommandés par le fabricant.
- Le cordon ne doit pas toucher les plaques.
- N'utilisez pas de produits détachants en bombe car ils pourraient endommager les plaques de cuisson.

- Veiller à ce que les enfants ne jouent pas avec l’appareil.
- L’utilisation de cet appareil par des enfants ou des handicapés physiques, sensoriels, mentaux ou moteurs, ou dénués d’expérience et de connaissance peut être dangereuse. Les personnes responsables de leur sécurité devront fournir des instructions explicites ou surveiller l’utilisation de l’appareil.
- Cet appareil ne s’utilise pas avec une minuterie externe ni avec une commande a distance.

QUELQUES RECETTES

Vous pouvez utiliser votre Princess Classic Health Grill pour de multiples usages. En plus des croque-monsieur et des sandwichs, vous pouvez également utiliser cet appareil pour faire griller de la viande, du poisson ou des légumes. Le poisson convient tout particulièrement puisqu'on peut le poser sur la plaque sans ajouter de matières grasses.

MÉDAILLONS DE SAUMON SUR UN LIT DE COURGETTES

Ingrédients (4 personnes) :
4 médaillons de saumon, une courgette moyenne, une boîte de bisque de homard, un petit verre de cognac, 1/2 l de crème fraîche, un petit pot d’œufs de saumon, de l'aneth, du persil, poivre, sel.

Préparation : Allumez le gril et laissez chauffer la plaque. Coupez la courgette en rondelles de 0,25 cm environ. Lorsque la plaque est chaude recouvrez-la avec les rondelles bien réparties. Abaissez la partie supérieure du gril sur les courgettes. Au bout d’une minute environ elles seront bien dorées. Réservez-les sur une assiette. Versez le bisque de homard dans une petite casserole et portez à ébullition. Faites réduire la sauce jusqu'à ce qu'elle épaississe. Ajoutez la dose de cognac et l'aneth haché. Laissez la sauce mijoter à petit feu.
Etalez les médaillons de saumon sur une planche à découper et saupoudrez-les de sel. Refaites chauffer la plaque et répartissez les quatre médaillons dessus. Abaissez la plaque supérieure sur le saumon ; les médaillons seront cuits au bout de 2,5 minutes environ. En cuisant, le saumon libère de la graisse qui s’échappe sur les côtés ; vous pouvez l'enlever aisément et cuisiner ainsi sans matières grasses. Une fois les médaillons cuits, retirez-les et poivrez. Répartissez les rondelles de courgette en éventail sur une assiette et posez les médaillons de saumon par dessus. Ajoutez en dernier la crème fraîche dans la sauce et versez à côté des courgettes. Garnir avec les œufs de saumon et le persil. Le résultat a l’aspect d’une fleur. Bon appétit !

CROQUE-MONSIEUR AUX NOIX

Ingrédients (4 personnes) :
8 tranches de pain au choix
un peu de beurre ou de margarine
200 g de fromage (par exemple du brie ou du chèvre !)
60 g de noix décortiquées
8 tranches de jambon ou de bacon

Préparation : Placer une tranche de pain sur la plaque à croque-monsieur et la recouvrir de fromage, noix, jambon ou bacon. Recouvrir avec une autre tranche de pain et fermer l’appareil. Le croque-monsieur est prêt en quelques minutes.

VIANDE GRILLEE ET LEGUMES

Ingrédients pour 4 personnes : 400 g de morceaux de filet de bœuf, 400 g de filet de veau, 1 melon, 1 dl de sirop de gingembre, 1 poivron, 1 oignon, 1 chou blanc, 8 champignons shi-i-takés.
Riz aux petits pois : 400 g de riz, 7 dl de bouillon dashi-komboe, 2 cuillères à soupe de saké, 50 g de petits pois.
Sauce Goma Zoe : 3 cuillères à soupe de graines de sésame blanches ou noires, 6 cuillères à soupe de sauce de soja, 2 cuillères à soupe de bouillon dashi, le jus d’un citron pressé.

Préparation de la viande et des légumes : Couper le filet de bœuf en dés de 2 cm et les disposer sur un joli plateau. Découper le filet de veau en fines tranches et les disposer également sur le plateau. Enlever les graines du melon, le peler et badigeonner les quartiers de melon de sirop de gingembre. Couper l’oignon et le poivron en rondelles (enlever les graines), enlever les queues des champignons shi-i-takés et émincer le chou. Disposer ensuite les légumes sur un plat.

Préparation du riz : Mélanger le riz avec le saké et le bouillon dashi-komboe et laisser reposer une heure. Cuire ensuite le riz comme indiqué sur l’emballage. Ajouter les petits pois à la fin de la cuisson.

Griller la viande rapidement sur les deux côtés. Cuire ensuite les légumes al dente sur la plaque (les retourner de temps en temps avec une spatule en bois). Cuire enfin le melon en le retournant plusieurs fois sur la plaque. Servir avec le riz : Bon appétit !

PRINCESS CLASSIC HEALTH GRILL ART. 112329

Diese Gebrauchsanweisung zuerst gründlich durchlesen und für eventuelle spätere Fragen aufheben. Überprüfen, ob die Netzspannung in der Wohnung der des Geräts entspricht. Das Gerät nur an eine geerdete Steckdose anschließen.

Der Princess Classic Health Grill ist ein Mehrzweck-Kontaktgrill, der hervorragend für die Zubereitung von Sandwiches, das Grillen von Fleisch, Geflügel, Fisch, Krustentieren, Snacks, Gemüse, Kartoffeln usw. geeignet ist. Die Grillplatten sind mit einem Rillenmuster ausgestattet, so dass von den Zutaten viel weniger Fett und Öl absorbiert wird. Die Gerichte werden also wunderbar „light". Die einzigartige schwebende Aufhängung passt sich automatisch an die jeweilige Stärke der zu grillenden Zutaten an. Der Kontaktgrill verfügt über eine hochwertige Antihaftbeschichtung, eine Auffangschale für überschüssiges Fett, Kontrolllämpchen sowie einen kalt bleibenden Griff.

Vor dem Erstgebrauch sollten die Platten sorgfältig mit einem feuchten Tuch gereinigt werden. Beim Erstgebrauch kann es zu einer leichten Rauchentwicklung kommen. Das ist bei neuen Heizelementen durchaus normal und verschwindet nach kurzer Zeit von selbst.

ALLGEMEINE HINWEISE

Das Gerät auf einen stabilen und hitzebeständigen Untergrund stellen. Das Kabel ganz abwickeln und den Stecker in die Steckdose stecken. Wenn das rote Kontrolllämpchen brennt, ist der Princess Classic Health Grill eingeschaltet. Die Platten aufwärmen lassen. Die Platten haben die richtige Temperatur erreicht, wenn das grüne Kontrolllämpchen erlischt. Jetzt die entsprechenden Zutaten auf die untere Platte legen und das Gerät schließen, indem der Hebel nach unten gedrückt wird. Die Oberplatte ist so konzipiert, dass sie verstellbar ist und der Druck somit gleichmäßig verteilt werden kann. Die Zubereitung dauert abhängig vom Gericht und dem persönlichen Geschmack ungefähr 5-8 Minuten. Die Zutaten am Besten mit einem Holz- oder Kunststoffspatel entfernen, um Beschädigungen der Antihaftbeschichtung zu vermeiden.

Mit der Einstelltaste auf der rechten Seite kann die Oberplatte, z. B. beim Grillen von dicken Stücken, in eine höhere Position gestellt werden.

ACHTUNG! Die Aufbewahrklemme auf der linken Seite des Gerätes nicht zum Zusammendrücken der Grillplatten benutzen. Das Gewicht der Oberplatte sorgt für ein gleichmäßiges Zusammendrücken.

REINIGUNG

ZUERST DEN STECKER AUS DER STECKDOSE ZIEHEN.
Das Gerät nach jeder Benutzung reinigen. Das Gerät erst ausreichend abkühlen lassen. Die Außenseite und die Platten mit einem feuchten Lappen säubern. Die Antihaftbeschichtung nicht mit einem scharfen Metallgegenstand oder aggressiven Reinigungsmitteln bearbeiten.

Nach dem Grillen ist es meisten ausreichend, die noch warme Unterplatte mit Küchenpapier zu reinigen. Die bewegliche Oberplatte lässt sich einfacher reinigen, wenn das Gerät abgekühlt ist, da diese Platte zur Reinigung angefasst werden muss. Dies geht nur, wenn die Platte abgekühlt ist. Darüber hinaus muss nach jeder Benutzung überschüssiges Fett und Öl aus der Auffangschale entfernt werden. Die Auffangschale in Seifenwasser gründlich reinigen.

DURCH SCHARFE GEGENSTÄNDE VERURSACHTE BESCHÄDIGUNGEN FALLEN NICHT UNTER DIE GARANTIE!

AUFBEWAHREN

Wenn das Gerät nach der Benutzung gereinigt ist, kann es verstaut werden. Zuerst den Princess Classic Health Grill schließen. Anschließend die Aufbewahrklemme auf der linken Seite des Hebels schließen. Die Ober- und Unterplatte sind jetzt so miteinander verbunden, dass sich das Gerät nicht mehr öffnet. Den Princess Classic Health Grill auf eine stabile und ebene Unterlage stellen. Das Gerät kann gerade, wie während der Benutzung, aber auch auf der Rückseite mit dem Hebel nach oben aufbewahrt werden.

PRINCESS-TIPPS

- Das Gerät auf eine feste, stabile und hitzebeständige Unterlage stellen.
- Das Gerät nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
- Die Außenseite des Geräts wird heiß. Das Gerät deshalb nur am Griff anfassen.
- Das Gerät nicht so nahe am Tischrand oder am Rand einer Arbeitsfläche o. Ä. aufstellen, dass es herabgestoßen werden kann. Dafür sorgen, dass das Kabel nicht so herabhängt, dass man darüber stolpern und darin hängen bleiben kann.
- Ein defektes Gerät oder ein Gerät mit defektem Kabel nicht benutzen, sondern an unseren Kundendienst schicken. Ein beschädigtes Kabel kann bei diesen Geräten ausschließlich mit Spezialwerkzeug von unserem Kundendienst ausgetauscht werden.
- Das Gerät niemals auf oder in unmittelbare Nähe einer heißen Kochplatte o. Ä. stellen.
- Vor dem Reinigen oder bei Störungen immer den Stecker aus der Steckdose ziehen.
- Die Platten werden sehr heiß. Außerhalb der Reichweite von Kindern halten und selbst auch immer vorsichtig sein.
- Keine scheuernden oder kratzenden Reinigungsmittel benutzen.
- Das Gerät ausschließlich für die in der Gebrauchsanleitung beschriebenen Zwecke benutzen.
- Ausschließlich vom Hersteller empfohlenes Zubehör benutzen.
- Das Kabel darf nie mit den Platten in Berührung kommen.
- Kein Antihaftspray benutzen, da das die Wirkungsweise der Grillplatten beeinträchtigen kann.
- Darauf achten, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Die Benutzung dieses Gerätes durch Kinder oder Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder fehlender Erfahrung und Kenntnis kann Gefahren mit sich bringen. Diese Benutzer sind daher von den für ihre Sicherheit verantwortlichen Personen in den Gebrauch einzuweisen oder dürfen dieses Gerät nur unter Aufsicht benutzen.
- Dieses Gerät ist nicht zur Verwendung mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer separaten Fernbedienung vorgesehen.

EINIGE REZEPTE

Der Princess Classic Health Grill eignet sich für die unterschiedlichsten Zubereitungen. Außer zum Rösten von Sandwiches und Toasts kann die Platte ausgezeichnet zum Braten von Fleisch, Fisch und hartem Gemüse verwendet werden. Vor allem Fisch, der ohne Butter auf die Platte gelegt werden kann, lässt sich hervorragend zubereiten und bleibt dabei auch noch fettarm.

LACHS-MEDAILLONS AUF EINEM ZUCCHINIBETT

Zutaten (4 Personen):
4 Lachsmedaillons, 1 mittelgroße Zucchini, 1 Dose Krebssuppe, 1 Schnapsglas Cognac, 1/2 Liter Sahne, 1 Gläschen Lachs-Kaviar, Dill, Petersilie, Pfeffer, Salz.

Zubereitung: Den Grill einschalten und die Platten warm werden lassen. Die Zucchini in 1/2 cm dicke Scheiben schneiden. Wenn die Platte aufgewärmt ist, die Scheiben gleichmäßig auf der Platte verteilen. Die Oberplatte des Grills auf die Zucchinischeiben legen. Nach etwa einer Minute sind sie gut gebräunt. Die Scheiben auf einen Teller legen. Die Krebssuppe in einem kleinen Topf zum Kochen bringen. Die Soße reduzieren (einkochen), bis sie dick wird. Jetzt den Cognac und den geschnittenen Dill hinzugeben. Die Soße auf kleiner Flamme köcheln lassen.
Die Lachsmedaillons auf ein Brett legen und mit Salz bestreuen. Die Grillplatte wieder aufwärmen lassen und die vier Medaillons darauf verteilen. Die Oberplatte auf die Lachsscheiben legen. Der Lachs ist in ungefähr 2,5 Minuten gar. Durch die Hitze gibt der Lachs auf der Seite überschüssiges Fett ab. Das kann ganz einfach entfernt werden. Der Lachs ist somit fettarm. Den Lachs anschließend leicht mit Pfeffer bestreuen. Die Zucchinischeiben in Form eines Fächers auf den Tellern anordnen. Die Lachsmedaillons darauf legen. Zum Schluss die Sahne zur Soße geben und diese neben die Zucchinischeiben gießen. Mit Lachs-Kaviar und Petersilie garnieren. Das Gericht sieht jetzt aus wie eine Blume: Guten Appetit!

WALNUSS-TOAST

Zutaten (4 Personen):
8 Scheiben Brot nach Wahl
etwas Butter oder Margarine
200 g Käse (z. B. Brie oder Ziegenkäse)
60 g geschälte Walnüsse
8 Scheiben Schinken oder Frühstücksspeck

Zubereitung: Eine Scheibe Brot auf die Grillplatte legen und darauf Käse, ein paar Walnüsse und einige Scheiben Schinken oder Speck verteilen. Die andere Brotscheibe darauf legen und das Gerät schließen. Nach einigen Minuten ist der Toast fertig.

GERÖSTETES FLEISCH MIT GEMÜSE

Zutaten (4 Personen): 400 g Rinderfiletwürfel, 400 g Kalbsfilet, 1 Melone, 1 dl Ingwersirup, 1 Paprika, 1 Zwiebel, 1 Weißkohl, 8 Shitake-Pilze
Reis mit Erbsen: 400 g Reis, 7 dl Dashi-Komboe-Bouillon, 2 Esslöffel Saké, 50 g grüne Erbsen
Goma-zoe-Soße: 3 Esslöffel weiße oder schwarze Sesamkörner, 6 Esslöffel Sojasoße, 2 Esslöffel Dashi, Saft von 1 Zitrone

Zubereitung Fleisch und Gemüse: Das Rinderfilet in 2 cm große Würfel schneiden und auf einer Platte anrichten. Das Kalbsfilet in dünne Scheiben schneiden und ebenfalls auf einer Platte anrichten. Die Kerne aus der Melone entfernen, abschälen und die Melonenteile mit Ingwersirup bestreichen. Zwiebel und Paprika in Ringe schneiden (Kerne entfernen), von den Pilzen die Stiele entfernen und den Kohl in Streifen schneiden. Das Gemüse anschließend in eine Schale legen.

Reiszubereitung: Den Reis mit dem Saké und der Dashi-Komboe-Bouillon mischen und eine Stunde stehen lassen. Danach den Reis gemäß den Angaben auf der Verpackung kochen. Am Schluss der Kochzeit die grünen Erbsen hinzufügen.

Das Fleisch auf beiden Seiten kurz anbraten. Danach das Gemüse auf der Platte knusprig braten (ab und zu mit einem Holzlöffel umrühren). Schließlich die Melone unter ständigem Umdrehen auf der Platte braten. Mit dem Reis servieren. Guten Appetit!

GRILL SANO CLASSIC DE PRINCESS ART. 112329

Primero léanse completamente estas instrucciones de uso y guárdense para una posible consulta posterior. Asegúrese de que la tensión de red de su vivienda coincide con la del aparato. Conecte este aparato únicamente a un enchufe con toma de tierra.

El Grill Sano Classic de Princess es un grill de contacto multifunción ideal para hacer bocadillos tostados, asar carne, aves, pescado, marisco, tentempiés, verduras, patatas, etc. ¡Las planchas del grill tienen un sistema de ranuras que reducen la absorción de la grasa y dan a la comida un ligero y delicioso sabor! La parte superior dispone de un sistema especial que ajusta automáticamente la posición según el grosor del alimento que se asa. El grill de contacto tiene una capa antiadherente de gran calidad, una bandeja de recogida del exceso de grasa, luces indicadoras y un asa que no quema.

Le aconsejamos que pase cuidadosamente un paño húmedo por las planchas antes de estrenar el aparato. Durante el primer uso puede producirse algo de humo. Esto es normal en componentes térmicos nuevos y desaparecerá al poco tiempo.

INDICACIONES GENERALES

Coloque el aparato en una superficie estable y resistente al calor. Desenrolle por completo el cable y enchufe la clavija en la toma de corriente. Se encenderá el piloto rojo indicando que el Grill Sano Classic de Princess está encendido. Deje calentar las planchas. Las planchas habrán alcanzado la temperatura adecuada cuando se apague el piloto verde. Coloque los ingredientes sobre la plancha inferior y cierre el grill bajando el asa. La plancha superior se puede inclinar para permitir una distribución igual de la presión. La preparación tardará unos 5-8 minutos, el tiempo exacto depende del plato que se prepare y de su gusto personal. Retire los ingredientes con una espátula de madera o plástico para evitar dañar la capa antiadherente.

Con el botón de ajuste en el lado derecho se puede fijar la placa superior en una posición alta; práctico para preparar piezas gruesas.

¡IMPORTANTE! No utilice la abrazadera del lateral izquierdo del aparato para apretar las planchas; el peso de la plancha superior ya proporciona una presión uniforme.

LIMPIEZA

PRIMERO DESENCHUFE LA CLAVIJA DE LA TOMA DE CORRIENTE.
Limpie el aparato después de cada uso. Primero déjelo enfriar por completo. Limpie el exterior de las planchas con un paño húmedo. No toque la capa antiadherente con objetos metálicos punzantes o productos de limpieza agresivos.

Después de usar el grill, normalmente es suficiente pasar un paño de papel por la plancha inferior mientras todavía esté caliente. La plancha inclinable superior es más fácil de limpiar una vez se ha enfriado el grill, puesto que la puede sostener mientras la limpia. Esto sólo es posible cuando se ha enfriado la plancha.
Es necesario retirar cualquier exceso de grasa y aceite de la bandeja de recogida después de cada uso y limpiarla bien con agua y jabón.

¡LA GARANTÍA NO CUBRIRÁ DAÑOS EN LAS PLANCHAS OCASIONADAS POR OBJETOS PUNZANTES!

RECOGER EL APARATO

Cuando se ha limpiado el aparato después de su uso, se puede recoger. Primero cierre el Grill Sano Classic de Princess. Luego deslice hacia atrás la abrazadera para guardarlo, situada en el lateral del asa. Ahora están unidas la plancha superior y la inferior, impidiendo la apertura del aparato. Coloque el Grill Sano Classic de Princess en una superficie sólida y plana. Se puede colocar derecha, como durante el uso, pero también al revés, con el asa arriba.

SUGERENCIAS PRINCESS

- Coloque el aparato en una superficie sólida y estable, que también sea resistente al calor.
- No sumerja nunca en agua u otro líquido el aparato.
- La parte exterior del aparato se calienta mucho. Por eso, sostenga siempre el aparato únicamente por el asa.
- No sitúe el aparato muy cerca del borde de la mesa, la encimera, etc., para evitar que se caiga; asegúrese también de que el cable no cuelgue de forma que alguien pudiera tropezar o engancharse con el mismo.
- No use el aparato si está averiado o con el cable dañado; en tal caso, envíelo a nuestro servicio técnico. En este tipo de aparatos un cable defectuoso únicamente puede ser reemplazado por nuestro servicio técnico con herramientas especiales.
- No coloque el aparato sobre o muy cerca de una placa de cocción o de cualquier otra fuente de calor.
- Siempre desenchufe la clavija de la toma de corriente antes de limpiarla o de guardarla.
- Las planchas se calientan mucho; asegúrese de que estén fuera del alcance de los niños y, naturalmente, tenga cuidado también usted.
- No utilice productos de limpieza abrasivos.
- Utilice el aparato exclusivamente conforme a las instrucciones de uso indicadas.
- No use accesorios no recomendados por el fabricante.
- El cable no debe entrar en contacto con las planchas.
- No utilice aerosoles con producto antiadherente, puesto que pueden dañar las planchas.
- Los niños deberán estar vigilados para evitar que no jueguen con el aparato.
- El uso de este aparato por niños o personas con alguna discapacidad física, sensorial, mental o motora, o con falta de experiencia o conocimientos puede implicar riesgos. Las personas responsables de su seguridad deberán proporcionar instrucciones explícitas o supervisar el uso del aparato.
- Este aparato no es apto para usar con un temporizador externo o mando a distancia separado.

ALGUNAS RECETAS

El Grill Sano Classic de Princess tiene muchas aplicaciones. Aparte de los sándwichs tostados y las tostadas, la plancha es estupenda para asar carnes, pescados y hortalizas duras. Sobre todo los pescados, que se pueden poner sobre las planchas sin usar aceite, son sencillos de preparar y bajos en grasas.

MEDALLONES DE SALMÓN SOBRE UN LECHO DE CALABACÍN

Ingredientes (4 personas):
4 medallones de salmón, 1 calabacín mediano, 1 bote de sopa de cangrejo, una copita de coñac, 1/4 litro de nata líquida, 1 tarrito de huevas de salmón, eneldo, perejil, sal y pimienta.

Preparación: Encienda el grill y deje calentar la plancha. Corte en finas rodajas el calabacín (aprox. 1/4 cm). Cuando la plancha esté caliente, distribuya las rodajas sobre la plancha, cubriéndola por completo. Ponga la plancha superior sobre el calabacín. En un minuto aproximadamente estará dorado. Ponga las rodajas en un plato. Vierta la sopa de cangrejo en un cazo pequeño y llévela a ebullición. Deje reducir la salsa hasta dejarla espesa. Ahora añada la copita de coñac, corte el eneldo y agréguelo a la salsa. Deje cocer a fuego lento la salsa. Ponga los medallones de salmón en una tabla de cortar y sálelos. Deje que vuelva a alcanzar su temperatura la plancha y coloque los cuatro medallones uniformemente sobre la plancha. Baje la plancha superior sobre las piezas de salmón. El salmón estará listo en unos 2,5 minutos. El calor del lateral del grill separará el exceso de grasa del salmón. Podrá retirarla fácilmente y así obtener un salmón bajo en grasa.

Cuando ya esté listo el salmón, échele un poco de pimienta. Coloque las rodajas de calabacín a modo de adorno en la plancha y encima los medallones de salmón. Añada la crema a la salsa y viértala junto a las rodajas de calabacín. Adórnelo con las huevas de salmón y el perejil. Resultado: ¡una bonita flor con un sabor delicioso!

SÁNDWICHES DE NUECES
Ingredientes (4 personas):
8 rebanadas de pan a elección
Mantequilla o margarina
200 gr. de queso (¡puede poner queso brie o queso de cabra!)
60 gr. de nueces peladas
8 lonchas de jamón york o bacon

Preparación: Coloque una rebanada de pan en la plancha, añada unas lonchas de queso, un par de nueces y dos lonchas de jamón york o bacon. Tape con la otra rebanada de pan y cierre el grill. El sándwich estará listo en unos minutos.

CARNE ASADA CON HORTALIZAS
Ingredientes para 4 personas: 400 gr. de lomo de cerdo en trozos, 400 gr. de lomo de ternera, 1 melón, 1 dl de jarabe de jengibre, 1 pimiento, 1 cebolla, 1 repollo y 8 champiñones shiitake.
Arroz con guisantes: 400 gr. de arroz, 7 dl de caldo kombu dasjii, 2 cucharadas de sake y 50 gr. de guisantes.
Salsa Goma-zoe: 3 cucharadas de semillas de sésamo blanco o negro, 6 cucharadas de salsa de soja, 2 cucharadas de caldo dasjii y el zumo de 1 limón.

Preparación de la carne y las hortalizas: Corte en dados de 2 centímetros el lomo de cerdo y póngalos en una bandeja decorativa. Corte en lonchas finas el lomo de ternera y colóquelas también en la bandeja. Quite las pepitas del melón, quítele la piel, córtelo en cuñas y unte los trozos de melón con el jarabe de jengibre. Corte en aros la cebolla y el pimiento (retirando las pepitas), saque los tallos de los champiñones shiitake y corte en tiras el repollo. Coloque las hortalizas en una fuente.

Preparación del arroz: Mezcle el arroz con el sake y el kombu dasjii y déjelo en reposo una hora. Después cueza el arroz siguiendo las instrucciones del envase. Al final del tiempo de cocción añada los guisantes.

Dore rápidamente la carne por ambos lados. Seguidamente, saltee las hortalizas en la plancha hasta que queden crujientes (remuévalas de cuando en cuando con una espátula de madera). Finalmente, ase el melón en la plancha, dándole vueltas frecuentemente. Sírvalo junto con el arroz. ¡Buen provecho!

PRINCESS CLASSIC HEALTH GRILL ART. 112329

Leggete attentamente queste istruzioni d’uso e conservatele per eventuali consultazioni future. Verificate che la tensione di alimentazione dell’apparecchio corrisponda a quella della vostra abitazione. Collegate l’apparecchio unicamente ad una presa di alimentazione con messa e terra.

Il Princess Classic Health Grill è una bistecchiera multifunzionale indicata per la preparazione di toast e per cuocere carne, pollame, pesce, frutti di mare, spuntini, verdure, patate, ecc. Le piastre della griglia sono dotate di un sistema di canali la cui struttura fa sì che gli alimenti assorbano meno grasso ed olio, risultando gustosamente “leggeri”. L’esclusivo sistema di collegamento tra le due piastre permette l’adeguamento automatico allo spessore degli alimenti da cuocere. La bistecchiera è dotata di una superficie di cottura antiaderente di elevata qualità, una vaschetta per la raccolta del grasso in eccesso, spie luminose e maniglia termoisolata.

Si consiglia di pulire accuratamente le piastre con un panno umido prima di usare l’apparecchio per la prima volta. Durante il primo impiego l’apparecchio può produrre un po’ di fumo. Questo fenomeno è normale, in quanto gli elementi riscaldanti sono nuovi, e scompare automaticamente in breve tempo.

INDICAZIONI GENERALI
Posizionate l’apparecchio su una superficie stabile e resistente al calore. Srotolate completamente il cavo di alimentazione ed inserite la spina nella presa di alimentazione.

La spia luminosa rossa si illumina indicando che il Princess Classic Health Grill è in funzione. Lasciate riscaldare le piastre. Le piastre hanno raggiunto la temperatura di utilizzo quando la spia luminosa verde si spegne. Disponete ora gli ingredienti da cuocere sulla piastra inferiore e chiudete l'apparecchio premendo la maniglia verso il basso. La piastra superiore è realizzata in maniera da potere essere inclinata, in modo da distribuire uniformemente la pressione.
Il tempo di cottura varia in media dai 5 agli 8 minuti, a seconda degli alimenti e del gusto personale. Togliete gli alimenti dalla piastra con una paletta di legno o plastica per evitare di danneggiare lo strato antiaderente. La manopola sul lato destro permette di regolare l'altezza della piastra superiore, per facilitare la cottura degli alimenti spessi.

ATTENZIONE! Durante la cottura non chiudete il gancio per la chiusura delle piastre quando l'apparecchio viene riposto, sul lato sinistro dell'apparecchio; il peso stesso della piastra superiore è sufficiente a garantire una cottura uniforme.

PULIZIA
TOGLIETE PRIMA LA SPINA DALLA PRESA DI ALIMENTAZIONE.
Pulite l'apparecchio dopo ogni impiego. Lasciate raffreddare completamente l'apparecchio prima di pulirlo. Pulite la superficie esterna dell'apparecchio e le piastre con un panno umido. Non usate oggetti metallici e sostanze aggressive per pulire lo strato antiaderente.

Dopo avere grigliato degli alimenti, si consiglia di pulire la piastra inferiore con carta da cucina quando l'apparecchio è ancora caldo; per la piastra superiore inclinabile, invece, conviene attendere che questa si sia raffreddata, dato che dovete tenerla con le mani per pulirla. Toccate la piastra solo quando è fredda. Svuotate e lavate accuratamente la vaschetta per la raccolta del grasso in eccesso dopo ogni uso.

LA GARANZIA NON COPRE I DANNI ALLE PIASTRE DOVUTI ALL'USO DI OGGETTI AFFILATI!

CONSERVAZIONE
Dopo avere pulito l'apparecchio, potete riporlo. Chiudete il Princess Classic Health Grill, quindi chiudete il gancio situato sul lato sinistro della leva. Le due piastre si accoppiano perfettamente, in modo che l'apparecchio rimanga chiuso. Posizionate il Princess Classic Health Grill su una superficie stabile e piana. L'apparecchio può essere riposto sia in posizione orizzontale, come durante l'uso, sia in posizione verticale, con la leva verso l'alto.

SUGGERIMENTI PRINCESS
- Posizionate l'apparecchio su una superficie stabile e resistente al calore.
- Non immergete mai l'apparecchio in acqua o in altri liquidi.
- La superficie esterna dell'apparecchio diventa calda. Pertanto prendete l'apparecchio solo per il manico.
- Assicuratevi che l'apparecchio non si trovi mai tanto vicino al bordo del tavolo o del ripiano, da poter essere accidentalmente scontrato; assicuratevi anche che nessuno possa inciampare o rimanere impigliato nel cavo di alimentazione.
- Non usate un apparecchio difettoso o il cui cavo di alimentazione sia danneggiato, ma inviatelo al nostro centro di assistenza. Il cavo di alimentazione di questo tipo di apparecchi può essere sostituito solo presso il nostro centro di assistenza, con l'ausilio di attrezzi speciali.
- Non posizionate l'apparecchio su, o in prossimità di, piastre di cottura o altre fonti di calore.
- Togliete sempre la spina dalla presa di alimentazione prima di pulire l'apparecchio o in caso di funzionamento difettoso.
- Le piastre diventano molto calde, assicuratevi che i bambini non possano toccarle e maneggiatele con cura.
- Non usate sostanze abrasive o aggressive.
- Usate l'apparecchio solo come indicato nelle istruzioni d'uso.
- Non usate accessori diversi da quelli consigliato dal produttore.
- Assicuratevi che il cavo di alimentazione non venga a contatto con le piastre.
- Non usate spray antiaderenti sulle piastre, questi possono danneggiare lo strato antiaderente delle piastre stesse.
- Controllare i bambini affinché non giochino con l'apparecchio.
- L'uso di questo apparecchio da parte di bambini o persone con problemi fisici, sensoriali, mentali o motori, o con scarsa esperienza o conoscenza, può causare gravi pericoli. Le persone responsabili per la loro sicurezza devono dare loro istruzioni chiare o supervisionare l'uso dell'apparecchio.
- Questo apparecchio non è concepito per l'utilizzo con un temporizzatore esterno o con un telecomando separato.

ALCUNE RICETTE
Il Princess Classic Health Grill può essere impiegato per la preparazione di molti alimenti. Oltre a toast e panini, la piastra è particolarmente indicata per la preparazione di carne, pesce e verdure grigliate. Soprattutto il pesce, che può essere cotto sulle piastre senza bisogno di olio né burro, rimane povero di grassi.

MEDAGLIONI DI SALMONE SU LETTO DI ZUCCHINE
Ingredienti (per 4 persone):
4 medaglioni di salmone, una zucchina media, 1 barattolo di zuppa di granchio, un bicchierino di cognac, 250 ml di panna, un vasetto di caviale di salmone, aneto, prezzemolo, pepe e sale.

Preparazione: Accendete la griglia e fate riscaldare la piastra. Tagliate la zucchine a fettine spesse circa 25 mm. Quando la piastra è calda, disponete le fettine sulla piastra, in modo da coprirla completamente. Chiudete la griglia. Dopo un minuto circa le fettine di zucchina saranno belle dorate. Disponete le fettine su un piatto. Versate la zuppa di granchio in un pentolino e portatela ad ebollizione. Fate rapprendere la salsa fino a farla diventare densa. Unitevi il bicchierino di cognac e l'aneto finemente tritato. Lasciate cuocere la salsa a fuoco basso.
Disponete i medaglioni di salmone su un tagliere e cospargeteli di solo sale. Fate scaldare nuovamente la piastra e disponetevi sopra i medaglioni. Chiudete la piastra; i medaglioni di salmone saranno cotti in circa 2,5 minuti. Con il calore il salmone butterà fuori il grasso in eccesso, che potrete facilmente eliminare, ottenendo un alimento povero di grassi. Una volta cotti, insaporite i medaglioni con un po' di pepe. Disponete le fettine di zucchina a ventaglio sui piatti e mettetevi sopra i medaglioni di salmone. Per ultima unite la panna alla salsa e versate questa sui piatti, accanto alle fettine di zucchina. Guarnite con il caviale di salmone ed il prezzemolo. L'aspetto finale sarà quello di un fiore: buon appetito!

TOAST ALLE NOCI
ngredienti (per 4 persone):
8 fettine di pane della qualità desiderata
un po' di burro o margarina
200 grammi di formaggio (potete usare anche brie o formaggio di capra!)
60 grammi di noci sgusciate
8 fette di prosciutto o pancetta

Preparazione: Disponete una fetta di pane sulla piastra per i toast e disponetevi sopra qualche fettina di formaggio, un paio di noci ed un paio di fettine di prosciutto o pancetta. Mettetevi sopra l'altra fetta di pane e chiudete l'apparecchio. Il toast sarà pronto in alcuni minuti.

CARNE CON VERDURE ALLA GRIGLIA
Ingredienti per 4 persone: 400 gr di filetto di manzo, 400 gr di filetto di vitello, 1 melone, 1 dl sciroppo di zenzero, 1 peperone, 1 cipolla, 1 cavolo cappuccio, 8 shiitakès.
Riso con piselli: 400 gr di riso, 7 dl dasjii-komboe, 2 cucchiai di saké, 50 gr di piselli.
Salsa goma-zoe: 3 cucchiai di semi di sesamo bianchi o neri, 6 cucchiai di salsa di soia, 2 cucchiai di dasij, succo di 1 limone.

Preparazione della carne e delle verdure: Tagliate il filetto di manzo a dadini di 2 centimetri e disponetelo su un bel vassoio. Tagliate il filetto di vitello a fettine sottili e disponetelo sul medesimo vassoio. Pulite il melone, tagliatelo a fette e cospargete le fette con lo sciroppo di zenzero. Tagliate la cipolla ed il peperone ad anelli (togliete i semi dal peperone), togliete i gambi dagli shiitakès e tagliate a fettine il cavolo. Disponete le verdure su un vassoio.

Preparazione del riso: Mischiate il riso con il saké ed il dasjii-komboe e lasciatelo insaporire per un'ora. Quindi cuocete il riso secondo le indicazioni riportate sulla confezione. Al termine della cottura unite i piselli.

Fate cuocere rapidamente la carne. Quindi cocete le verdure sulla piastra, fino a renderle croccanti (girandole di tanto in tanto con una spatola di legno). Infine cocete il melone sulla piastra, girandolo più volte. Servite con il riso: buon appetito!

Läs först igenom hela bruksanvisningen och behåll den för framtida referens. Kontrollera att nätspänningen i hemmet överenskommer med apparatens. Apparaten får endast kopplas till ett jordat vägguttag.

Princess Classic Health Grill är en kontaktgrill med flera användningsområden. Den är lämplig för att tillaga rostat bröd, grilla kött, kyckling, skaldjur, snacks, grönsaker, potatis osv. Grillplattorna har fördjupningar som minskar fettupptagningen och leder till delikat lätt mat! Den unika överdelen justerar automatiskt läget efter tjockleken på maten som grillas. Kontaktgrillen har en högkvalitativ yta som förhindrar att maten fastnar, ett uppsamlingsfat för överskottsfett, indikatorlampor och ett handtag som förblir kallt.

Vi rekommenderar att du före första användningen rengör plattorna noggrant med en fuktig trasa. Apparaten kan alstra lite rök första gången den används. Detta är normalt för nya värmeelement och upphör efter en kort tid.

ALLMÄNNA ANVISNINGAR

Ställ apparaten på ett stadigt, värmebeständigt underlag. Rulla först av sladden helt innan du sätter kontakten i vägguttaget. Den röda indikatorlampan tänds nu till tecken på att din Princess Classic Health Grill är igång. Låt plattorna värmas upp. När den gröna indikatorlampan släcks har plattorna nått rätt temperatur. Lägg nu ingredienserna på den nedre plattan och stäng apparaten genom att trycka handtaget nedåt. Ovanplattan är monterad så att den kan lutas för en jämn fördelning av trycket. Normal beredning dröjer ca. 5-8 minuter, beroende på rätten och din personliga smak. Avlägsna ingrediensen helst med en stekspade av trä eller plast, annars kan du skada teflonlagret.

Använd justeringsknappen på höger sida för att ställa in den övre plattan i ett högt läge. Detta är användbart när du grillar tjockare ingredienser.

OBS! Använd inte förvaringsklämman på vänster sida för att klämma ihop plattorna, den övre plattans vikt sörjer för att detta sker.

RENGÖRING

DRAG FÖRST UT KONTAKTEN UR VÄGGUTTAGET.
Rengör apparaten efter varje användning. Låt apparaten först svalna helt. Torka av utsidan och plattorna med en fuktig trasa. Bearbeta aldrig plattornas ytlager med vassa metallföremål eller aggressiva rengöringsmedel.

Efter att du grillat är det vanligtvis tillräckligt att torka av den nedre plattan med en pappershandduk medan plattan fortfarande är något varm. Den övre plattan är lättare att rengöra när grillen kylts ned, eftersom du måste hålla i plattan när du rengör den. Detta går inte medan plattan är varm.
Dessutom ska överskottsfett och olja avlägsnas efter varje användning från uppsamlingsfatet, som sedan ska rengöras ordentligt med tvålvatten.

SKADADE PLATTOR TILL FÖLJD AV VASSA FÖREMÅL FALLER INTE UNDER GARANTIN!

FÖRVARING

När apparaten har rengjorts efter bruk kan den ställas undan. Börja med att stänga din Princess Classic Health Grill. Skjut sedan förvaringsklämman på vänster sida av handtaget bakåt. Den båda plattorna sitter nu ihop på ett sådant sätt att apparaten inte kan öppnas. Placera din Princess Classic Health Grill på ett jämnt, stadigt underlag. Du kan antingen ställa den som när den används, eller annars på rygg med handtaget uppåt.

PRINCESS-TIPS

- Ställ apparaten på ett jämnt, stadigt underlag som tål värme.
- Sänk aldrig apparaten i vatten eller någon annan vätska.
- Apparatens utsida blir mycket varm. Lyft den därför alltid endast i handtaget.
- Se till att apparaten inte ställs så nära kanten av bordet, arbetsbänken e.d. att någon kan stöta ned den; se även till att sladden inte hänger så att man kan snubbla över den eller fastna.

- Använd aldrig apparaten om den eller sladden är skadad, lämna in den hos affären för reparation. Vid denna sorts apparater kan en skadad sladd endast bytas ut av vår serviceavdelning, med bruk av speciella redskap.
- Ställ aldrig apparaten på eller nära en het kokplatta e.d.
- Drag alltid ut kontakten ur vägguttaget före rengöring och vid störningar.
- Plattorna blir mycket varma; se till att barn inte kan komma åt dem och var naturligtvis även själv försiktig.
- Använd inget slipande eller nötande rengöringsmaterial.
- Apparaten får endast användas för sitt avsedda ändamål enligt bruksanvisningen.
- Använd inga tillbehör som inte rekommenderas av fabrikanten.
- Sladden får aldrig vidröra plattorna.
- Använd ingen spray mot faststekning, detta kan skada stekplattorna.
- Barn ska hållas under uppsikt så att de inte leker med apparaten.
- Om apparaten används av personer med ett fysiskt, mentalt eller motoriskt funktionshinder eller nedsatt sinnesförmåga, eller brist på erfarenhet och kunskap, kan fara uppstå. Personer som är ansvariga för deras säkerhet ska ge uttryckliga instruktioner eller hålla dem under uppsikt när de använder apparaten.
- Denna apparat är inte avsedd för användning med en extern timer eller separat fjärrkontroll.

NÅGRA RECEPT
Din Princess Classic Health Grill kan användas för många ändamål. Förutom rostat bröd och varma smörgåsar är plattorna utmärkt lämpade för stekning av kött, fisk och hårda grönsaker. Särskilt fisk går utmärkt att steka, detta sker utan smör eller annat fett så att fisken håller sig mager.

LAXMEDALJONGER PÅ EN BÄDD AV SQUASH
Ingredienser (4 personer):
4 laxmedaljonger, 1 medelstor squash, 1 burk hummersoppa, 1 snapsglas konjak, 1/2 liter grädde, 1 liten burk laxrom, dill, persilja, peppar, salt.

Tillredning: Starta grillen och låt plattorna värmas upp. Skär squashen i skivor på ca. 1/2 cm. När plattan är varm sprider du skivorna över plattan så att den är väl täckt. Lägg grillens översta del på squashen. Efter ungefär en minut är denna vackert brynt. Lägg skivorna på en tallrik. Häll hummersoppan i en liten kastrull och koka upp den. Låt såsen reducera (koka in) tills den tjocknar. Tillfoga nu ett snapsglas konjak, skär dillen och tillfoga även denna. Låt såsen puttra vidare på låg värme. Sprid laxmedaljongerna på en skärbräda och beströ dem med salt. Låt plattan värmas upp på nytt och fördela de fyra medaljongerna på plattan. Lägg överdelen på laxskivorna, dessa är färdiga efter ca. 2,5 min. Värmen på sidan av grillen leder bort överskottsfett från laxen. Du kan lätt ta bort det så att laxen kan anses ha låg fetthalt. Strö lätt med peppar på laxen när den är klar. Fördela squashskivorna i solfjäderform över tallrikarna och lägg laxmedaljongerna ovanpå. Tillfoga slutligen grädden till såsen och häll denna bredvid squashen. Garnera med laxrom och persilja. Resultatet kommer att se ut som en blomma: smaklig måltid!

VALNÖTSSMÖRGÅS
Ingredienser (4 personer):
8 skivor bröd efter smak
en klick smör eller margarin
200 gram ost (du kan t.ex. även använda brie eller getost!)
60 gram skalade valnötter
8 skivor skinka eller bacon

Tillredning: Lägg en brödskiva på stekplattan och lägg ovanpå några skivor ost, ett par valnötter och ett par skivor skinka eller bacon. Lägg den andra brödskivan ovanpå och stäng apparaten. Efter några minuter är smörgåsen klar.

ROSTAT KÖTT MED GRÖNSAKER
Ingredienser för 4 personer: 400 gram oxfilé i bitar, 400 gram kalvfilé, 1 melon,
1 dl ingefärssirap, 1 paprika, 1 lök, 1 huvud vitkål, 8 sjiitakè.
Ris med ärtor: 400 gram ris, 7 dl dasjii-komboe, 2 msk saké, 50 gram gröna ärtor.
Goma-zoesås: 3 msk vita eller svarta sesamfrön, 6 msk sojasås, 2 msk dasji, saft av 1 citron.

Tillredning kött och grönsaker: Skär oxfilén i bitar på 2 centimeter och lägg dem snyggt ordnade på en bräda. Skär kalvfilén i tunna skivor och ordna även dessa på brädan. Tag ut kärnsträngarna ur melonen, tag bort skalet och stryk ingefärssirap på melonklyftorna. Skär löken och paprikan i ringar (avlägsna kärnsträngarna), tag bort skaften från sjiitakè-frukterna och skär kålen i strimlor. Lägg sedan grönsakerna på en skål.

Tillredning ris: Blanda riset med saké och dasjii-komboe och låt detta stå i en timme.
Koka sedan riset färdigt enligt anvisningarna på förpackningen. Blanda i ärtorna vid slutet av koktiden.

Bryn köttet snabbt på båda sidor så att det sluter sig. Stek sedan grönsakerna knapriga på plattan (rör om då och då med en trästekspade). Till sist vändsteker du melonen på plattan. Servera den tillsammans med riset: smaklig måltid!

PRINCESS CLASSIC HEALTH GRILL ART. 112329

INDEN BRUGEN

Læs brugsanvisningen grundigt igennem og gem den, hvis det senere skulle blive nødvendigt at slå noget op. Kontroller inden apparatet tilsluttes, at den på apparatet anviste netspænding svarer til netspændingen i huset. Tilslut kun apparatet til en stikkontakt med jordforbindelse.

Princess Classic Health Grill er en multifunktionel kontaktgrill til tilberedning af toasts samt til grillstegning af kød, skaldyr, snacks, grøntsager, kartofler osv. Grillpladerne har en rillet overflade, hvorved ingredienserne suger mindre fedt til sig, og herved opnår man et dejligt kalorielet resultat. Den unikke, svævende ophængning tilpasses automatisk tykkelsen på de ingredienser, man ønsker at grille. Kontaktgrillen er udstyret med slip-let kvalitetsbelægning, dryppebakke til opsamling af overflødigt fedtstof, kontrollamper og håndtag, der ikke bliver varme.

Det tilrådes – inden apparatet tages i brug for første gang - at tørre pladerne omhyggeligt af med en fugtig klud. Den allerførste gang apparatet anvendes, kan det ryge lidt. Det er helt normalt ved nye varmeelementer, og det vil gå over efter kort tid.

GENERELLE ANVISNINGER

Anbring apparatet på et solidt, varmefast underlag. Rul ledningen helt ud og stik stikket i kontakten. Den røde kontrollampe lyser og angiver hermed, at der er tændt for Princess Classic Health Grill. Lad pladerne blive varme. Pladerne har den rette temperatur, når den grønne kontrollampe går ud. Anbring nu ingredienserne, der skal tilberedes, på underpladen og luk apparatet ved at trykke håndtaget nedad. Overpladen er designet således, at den kan vendes, hvorved trykket bliver jævnt fordelt. Tilberedelsestiden er ca. 5-8 minutter; den nøjagtige tid afhænger af ingredienserne og den personlige smag. Fjern ingredienserne med en spatel, der helst skal være af træ eller kunststof, for at undgå beskadigelse af slip-let belægningen.

Med justeringsknappen i den højre side kan overpladen låses fast i den øverste position, hvilket er praktisk ved grillstegning af tykkere stykker.

OBS! Brug ikke fastlåsningsklemmen (på den venstre side af apparatet) til sammenpresning af pladerne; overpladens vægt sørger for et jævnt fordelt tryk.

RENGØRING

TAG FØRST STIKKET UD AF STIKKONTAKTEN.
Rengør apparatet efter hver gang, det har været i brug. Lad altid først apparatet køle helt af. Tør ydersiden og pladerne af med en fugtig klud. Rengør ikke slip-let belægningen med skarpe metalgenstande eller aggressive rengøringsmidler.

Efter grillstegningen er det for det meste nok at rengøre underpladen med køkkenrulle, mens apparatet stadig er varmt. Den vendbare overplade er nemmere at rengøre, når apparatet er kølet af, da man er nødt til at røre ved pladen under rengøringen og ellers kan komme til at brænde sig. Endvidere må man hver gang apparatet har været i brug fjerne det overskydende fedtstof eller olien i dryppebakken, og bør denne rengøres grundigt i vand tilsat lidt opvaskemiddel.

GARANTIEN DÆKKER IKKE BESKADIGELSER PÅ PLADERNE SOM FØLGE AF BRUG AF SKARPE GENSTANDE!

NÅR APPARATET SÆTTES AF VEJEN

Når apparatet er rengjort efter brugen, kan det sættes af vejen. Luk allerførst din Princess Classic Health Grill. Luk derefter fastlåsningsklemmen på den venstre side af håndtaget. Over- og underpladen er nu låst fast, så apparatet ikke kan åbnes. Anbring Princess Health Multi Grill på et solidt underlag. Det kan være med undersiden nedad – som under brugen – men også på undersiden, med håndtaget opad.

PRINCESS TIPS

- Anbring apparatet på et solidt og stabilt underlag, der også kan tåle varme.
- Kom aldrig apparatet ned i vand eller andre væsker.
- Apparatets yderside kan blive temmelig varm. Tag derfor kun fat i det ved håndtaget.
- Sørg for, at apparatet ikke står for tæt ved kanten af et bord, køkkenbord o. lign., så man nemt kan komme til at vælte det ned; sørg også for, at ledningen ikke er anbragt således, at man kan falde over den eller blive hængende i den.
- Ved beskadigelse af apparatet eller dets ledning, tilrådes det ikke at anvende apparatet mere, men at bringe det til reparation hos forhandleren. På denne slags apparater kan en beskadiget ledning kun udskiftes af vores tekniske afdeling med specialværktøj.
- Anbring ikke apparatet på eller i nærheden af en varm kogeplade eller lignende.
- Tag altid stikket ud af stikkontakten inden rengøring og ved defekter.
- Pladerne bliver meget varme; sørg for, at børn ikke kan komme i berøring hermed og vær også selv forsigtig.
- Brug ikke skuremidler eller aggressive rengøringsmidler.
- Brug kun apparatet som angivet i brugervejledningen.
- Brug aldrig tilbehør, der ikke er anbefalet af fabrikanten.
- Ledningen må ikke komme i berøring med pladerne.
- Brug ikke sprays med fedtstof for at forhindre ingredienserne i at brænde på; det er ikke godt for bagepladerne.
- Hold opsyn med børn, så man er sikker på, at de ikke bruger apparatet som legetøj.
- Det kan være farligt at lade børn eller personer med et mentalt eller fysisk handicap eller uden den nødvendige erfaring eller viden anvende apparatet. Den, der har ansvaret for deres sikkerhed, bør først instruere dem i brugen heraf eller altid selv holde tilsyn, når apparatet er i brug.
- Dette apparat er ikke beregnet til brug med en ekstern timer eller separat fjernbetjening.

ET PAR OPSKRIFTER

Princess Classic Health Grill kan anvendes til mange formål. Udover ristede sandwichs og toasts er pladen særdeles velegnet til tilberedning af kød, fisk og hårde grønsager. Især fisk, der kan lægges på pladerne uden brug af fedtstof, er yderst velegnet til fedtfri tilberedning.

LAKSEMEDALJONER PÅ RISTET SQUASH

Ingredienser (4 personer):
4 laksemedaljoner, 1 mellemstor squash, 1 dåse krebsesuppe, et lille glas cognac, 1/2 l piskefløde, et glas kaviar, dild, persille, peber og salt.

Tilberedning:
Tænd for grillen og lad underpladen blive varm. Skær squashen i skiver på ca. 1/2 cm. Når pladen er varm, fordeles skiverne på pladen. Læg overpladen på squashskiverne, der efter ca. 1 minut er gyldenbrune. Læg skiverne på en tallerken. Kom krebsesuppen i en lille kasserolle og varm den op til kogepunktet. Lad sovsen stå og koge, til den bliver tyk. Kom cognac'en i samt den snittede dild. Lad sovsen stå og simre på et lavt blus. Læg laksemedaljonerne på et skærebræt og strø salt over. Lad pladen blive varmet op til den rette temperatur og læg de fire medaljoner på pladen. Klem overpladen sammen om laksen, der vil være færdigstegt på ca. 2,5 minutter. Laksen vil på grund af varmen omkring siderne afgive alt overflødigt fedt, der nemt kan fjernes, hvorved fisken indeholder et minimum af fedt. Smag herefter til med peber. Fordel squashskiverne i vifteform på tallerknerne og læg laksen ovenpå. Kom til sidst fløden i sovsen og hæld denne over squashskiverne. Pynt med kaviar og persille. Resultatet skal ligne en blomst. Velbekomme!

VALNØDDETOAST

Ingredienser (4 personer):
8 skiver brød (alt efter smag og behag)
lidt smør eller margarine
200 g ost (f. eks. brieost eller gedeost)
60 g knækkede valnødder
8 skiver skinke eller bacon

Tilberedning:
Læg en skive brød på grillpladen og herpå et par skiver ost, et par valnødder og et par skiver skinke eller bacon. Læg en skive brød ovenpå og luk apparatet. Efter et par minutter er toasten færdig.

RISTET KØD MED GRØNSAGER

Ingredienser (4 personer):
400 g skært oksekød, 400 g kalvefilet, 1 melon, 1 dl syltet ingefærsaft, 1 peberfrugt, 1 løg, 1 hvidkål, 8 sjiitaké-svampe.
Ris med fine ærter: 400 g ris, 7 dl dasjii-komboe, 2 spsk. saké, 50 g fine ærter.
Goma-zoe-sauce: 3 spsk. hvide eller sorte sesamfrø, 6 spsk. sojasauce, 2 spsk. dasji, saft af 1 citron.

Tilberedning:
Skær oksekødet i 2 cm tykke terninger og arranger dem på et fad. Skær kalvekødet i tynde skiver og arranger dem ligeledes på fadet. Skær frugtkødet ud af melonen og skræl den; pensl melonen med ingefærsaft. Skær løg og peberfrugt i ringe (fjern kernerne), skær stilkene af svampene og snit kålen. Kom derefter grønsagerne i en skål.

Tilberedning af risen:
Kom ris, svampe og dasjii-komboe i en gryde og lad det stå en time. Derefter koges risen som anvist på pakningen. Lige inden risen er kogt færdig, kommes ærterne ved.

Svits kødet et øjeblik på begge sider. Derefter ristes grønsagerne på pladen, til de er sprøde (rør af og til med en træspatel). Til sidst steges melonen på begge sider på pladen. Serveres sammen med risen. Velbekomme!

PRINCESS CLASSIC HEALTH GRILL ART. 112329

Les gjennom hele bruksanvisningen før du begynner, og ta vare på den til senere bruk. Kontroller at spenningen hjemme hos deg stemmer overens med spenningen på apparatet. Grillen må kun kobles til en jordet stikkontakt.

Princess Classic Health Grill er en kontaktgrill med mange funksjoner, som egner seg til toast, kjøtt, fjørfe, fisk, skalldyr, snacks, grønnsaker, poteter, osv. Grillplatene er utstyrt med et furemønster som gjør at maten absorberer mindre fett og olje, og du får altså et deilig og "lett" resultat. Den unike hengeanordningen tilpasser seg automatisk tykkelsen på maten som skal grilles. Kontaktgrillen har et høyverdig antiklebebelegg, en fettskål for overflødig fett, kontrollys og et håndtak som ikke blir varmt.

Vi anbefaler at du tørker godt av platene med en fuktig klut før du bruker apparatet for første gang. Første gang du bruker apparatet kan det utvikle seg litt røyk. Dette er normalt i nye varmeelementer og vil forsvinne av seg selv etter kort tid.

GENERELLE RETNINGSLINJER

Sett apparatet på en stødig og stabil bunn, som også tåler varme. Vikle opp hele ledningen og sett støpselet i stikkontakten. Det røde kontrollyset tennes som tegn på at Princess Classic Health Grill står på. La platene bli varme. Platene har nådd riktig temperatuur når det grønne kontrollyset slokkes. Legg nå ingrediensene på den nederste platen og lukk apparatet ved å skyve håndtaket nedover. Overplaten er utført slik at den kan tippes, og trykket blir dermed jevnt fordelt. Tilberedelsen vil ta ca. 5-8 min. Den nøyaktige tiden er avhengig av retten og din personlige smak. Ta ut ingrediensene, helst ved hjelp av en tre- eller plastspatel slik at anti-klebebelegget ikke blir skadet.

Med knappen til høyre kan overplaten settes fast i en høy posisjon, noe som kan være hendig når du griller tykke biter.

MERK: Bruk ikke klemmen på apparatets venstre side for å presse stekeplatene sammen, overplatens vekt sørger for at vekten fordeles jevnt over platene.

RENGJØRING

TREKK FØRST STØPSELET UT AV STIKKONTAKTEN.
Rengjør apparatet etter hver bruk. La apparatet bli fullstendig avkjølt. Utsiden og platene kan tørkes av med en fuktig klut. Bruk aldri skarpe metallgjenstander eller sterke rengjøringsmidler på anti-klebebelegget.

Etter grillingen er det som oftest tilstrekkelig at du tørker av platene med tørkerull mens apparatet ennå er varmt. Den øverste tippbare platen er lettere å rengjøre når apparatet er avkjølt, siden du må ta i platene for å rengjøre dem. Dessuten skal overflødig fett og olje fjernes fra fettskålen etter hver bruk, og delen skal rengjøres grundig i varmt oppvaskvann.

SKADE PÅ PLATENE PÅ GRUNN AV SKARPE GJENSTANDER FALLER IKKE INN UNDER GARANTIBETINGELSENE!

BORTSETTING

Når apparatet er rengjort etter bruk kan det settes bort. Lukk Princess Classic Health Grill først. Skyv deretter klemmen på håndtakets venstre side bakover. Over- og underplaten er nå forbundet med hverandre slik at apparatet ikke kan åpnes mer. Sett Princess Classic Health Grill på en stødig og jevn bunn. Den kan stå i oppreist stilling, som når den er i bruk, men også på baksiden, med håndtaket oppover.

TIPS FRA PRINCESS

- Sett grillen på en stødig og stabil bunn, som også tåler varme.
- Dypp aldri apparatet i vann eller i en annen væske.
- Apparatets utside kan bli varm. Hold apparatet kun i håndtaket.
- Sørg for at apparatet ikke står så nært kanten av et bord, en kjøkkenbenk eller lignende, at det kan falle ned. Sørg også for at ledningen ikke henger slik at noen kan snuble i den eller vikle seg inn i den.
- Bruk ikke apparatet hvis selve apparatet eller ledningen er skadet, men send det til vår serviceavdeling. For apparater av denne typen kan en skadet ledning kun byttes ut ved vår serviceavdeling ved hjelp av spesielt verktøy.
- Plasser ikke apparatet på eller i nærheten av en varm kokeplate eller lignende.
- Ta alltid støpselet ut av stikkontakten før rengjøring og ved defekter.
- Platene kan bli svært varme. Hold apparatet utenfor barns rekkevidde og vær også forsiktig selv.
- Bruk aldri sterke rengjøringsmidler eller skuremidler.
- Bruk apparatet kun slik det er angitt i bruksanvisningen.
- Ikke bruk tilbehør som ikke er anbefalt av produsenten.
- Ledningen bør ikke komme i kontakt med platene.
- Bruk ikke antiklebespray, da dette kan påvirke stekeplatene negativt.
- Barn bør overvåkes for å sikre at de ikke leker med apparatet.
- Bruk av dette apparatet av barn eller personer med et fysisk, sensorisk, mentalt eller motorisk handikapp, eller med manglende erfaring og kunnskap, kan medføre fare. Personer som er ansvarlig for deres sikkerhet bør gi spesifikke instrukser eller overvåke bruken av apparatet.
- Dette apparatet er ikke beregnet på bruk med ekstern tidsbryter eller særskilt fjernkontroll.

ET PAR OPPSKRIFTER

Princess Classic Health Grill kan brukes til mye. Foruten ristet brød og toast, egner platen seg utmerket til steking av kjøtt, fisk og rå (må det vel være) grønnsaker. Særlig fisk, som kan legges på platene uten at du bruker smør, kan tilberedes med utmerket resultat, og nesten uten fett.

LAKSEMEDALJONGER PÅ SENG AV GRESSKAR

Ingredienser for 4 personer:
4 laksemedaljonger, 1 middels stort gresskar, 1 boks hummersuppe, 1 lite glass konjakk, 1/2 liter fløte, 1 liten boks lakskaviar, dill, persille, pepper, salt.

Tilberedning: Sett på grillen, la platene bli varme. Skjær buskgresskaret i skiver på ca. 1/2 cm tykkelse. Når platene er varme, fordeler du skivene over platene slik at de er fulle. Legg grillens overdel på gresskaret . Etter ca. 1 minutt vil de være fine og brune. Samle skivene på et fat. Ha hummersuppen i en liten kasserolle og kok den opp. La sausen minske (koke inn) til den blir tykk. Tilsett konjakken, skjær opp dillen og tilsett den også. La sausen surre videre ved lav varme.
Legg ut laksemedaljongene på et skjærebrett og strø litt salt over dem. La platene bli varme igjen og fordel de fire medaljongene over platene. Legg overdelen på laksefiletene, laksemedaljongene vil være ferdige etter ca. 2 1/2 minutt. På grunn av varmen på siden vil laksen skille ut fettet . Du kan enkelt og lett fjerne dette fettet, slik at laksen kan kalles “fettfattig ”. Når laksen er klar, kan du strø litt pepper på den. Fordel gresskarskivene som en vifte over fatene, og legg laksemedaljongene på dem. Tilsett til slutt fløte til sausen og skjenk den ved siden av gresskarskivene. Pynt med laksekaviaren og persillen. Resultatet ser ut som en blomst: værsågod.

TOAST MED VALNØTTER

Ingredienser for 4 personer:
8 brødskiver etter eget valg
litt smør eller margarin
200 gram ost (du kan også bruke f.eks. brie eller hvit geitost!
60 gram valnøttkjerner
8 skiver skinke eller bacon

Tilberedning: Legg en brødskive på toastplaten og legg noen skiver ost, et par valnøtter og et par skiver skinke eller bacon på den. Legg den andre brødskiven oppå, og lukk apparatet. Noen minutter senere er toasten ferdig.

GRILLET KJØTT MED GRØNNSAKER

Ingredienser for 4 personer: 400 gram oksefilet, 400 gram kalvefilet, 1 melon, 1 dl ingefærsirup, 1 paprika, 1 løk, 1 hvitkål, 8 sjitakè-er.
Ris med erter: 400 gram ris, 7 dl dasji-kombu, 2 spiseskjeer saké, 50 gram erter.
Gomasu-saus:: 3 spiseskjeer hvite eller svarte sesamfrø, 6 spiseskjeer sojasaus, 2 spiseskjeer dasji, saft fra 1 sitron.

Tilberedning av kjøtt og grønnsaker: Skjær oksefileten i terninger på 2 cm og legg dem pent på et vakkert brett. Skjær kalvefileten i tynne skiver og legg dem også pent på brettet. Ta frøene ut av melonen, skrell melonen og smør ingefærsirupen på melondelene. Skjær løken og paprikaen i ringer (ta ut delene med frø i paprikaen), fjern stilkene på sjitakè-ene og skjær kålen i små strimler. Legg grønnsakene i en skål.

Tilberedning av ris: Bland risen med saké og dasji-kombu og la det stå i en time. Kok risen ifølge bruksanvisningen på pakken. Ha i ertene mot slutten av koketiden.

Brun kjøttet hurtig på begge sidene. Stek deretter grønnsakene på stekeplate til de blir møre (rør av og til med en spatel av tre). Til slutt stekes melonen på stekeplaten. Server dette ved siden av risen:værsågod!

PRINCESS CLASSIC HEALTH GRILL ART. 112329

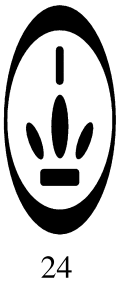
Lue tämä käyttöohje huolellisesti läpi ja säilytä se myöhempää tarvetta varten. Tarkista, että käytettävissäsi oleva verkkojännite vastaa laitteeseen merkittyä jännitettä. Kytke laite ainoastaan maadoitettuun pistorasiaan.

Princess Classic Health Grill on monitoimintoinen kontaktigrilli, joka sopii täytettyjen voileipien valmistukseen, lihan, lintujen, kalan, äyriäisten, pikkusuolaisten, vihannesten, perunoiden jne. parilointiin. Parilalevyissä on uurteinen pintakuvio, jonka johdosta ainekset imevät itseensä vähemmän rasvaa ja öljyä, tuloksena ihanteellisen ”kevyt” ateria. Ainutlaatuinen, liikkuva yläosa mukautuu automaattisesti pariloitavien ainesten paksuuteen. Kontaktigrillissä on korkealaatuinen, tarttumaton pinnoite, ylimääräisen rasvan valumisastia, merkkivalot ja viileänä pysyvä kahva.

On suositeltavaa pyyhkiä parilalevyt ennen ensimmäistä käyttöä huolellisesti kostealla liinalla. Ensimmäisellä käyttökerralla laitteesta saattaa nousta hieman savua. Tämä on täysin normaalia uusia lämmityselementtejä käytettäessä, ja ilmiö häviää jonkin ajan kuluttua itsestään.

YLEISET KÄYTTÖOHJEET

Aseta laite tukevalle ja kuumankestävälle alustalle. Kelaa liitosjohto kokonaan auki ja kytke pistotulppa pistorasiaan. Punainen merkkivalo syttyy merkkinä siitä, että Princess Classic Health Grill on kytkeytynyt toimintaan. Anna parilalevyjen kuumentua. Kun vihreä merkkivalo sammuu, levyt ovat kuumenneet tarpeeksi. Aseta nyt valmistettavat ainekset alemmalle levylle ja sulje laite painamalla kahvaa alas. Kallistusasennon ansiosta ylälevyn paino jakautuu tasaisesti alemmalla levyllä olevien ainesten päälle. Valmistusaika on n. 5-8 minuuttia henkilökohtaisesta mausta sekä valmistettavista aineksista riippuen. Irrota ainekset mieluummin puu- tai muovilastalla välttääksesi vahingoittamasta tarttumatonta pinnoitetta.



Laitteen oikealla sivulla olevan säätimen avulla ylälevyä voi nostaa ylemmäksi, mikä helpottaa paksujen ainesten parilointia.

HUOM.! Älä käytä laitteen vasemmalla puolella olevaa säilytyspuristinta parilalevyjä yhteen puristettaessa, sillä paino jakautuu ylälevyn ansiosta tasaisesti ainesten päälle.

PUHDISTUS

IRROTA ENSIN PISTOTULPPA PISTORASIASTA.
Puhdista laite jokaisen käyttökerran jälkeen. Anna laitteen ensin jäähtyä kokonaan. Pyyhi ulkopinta ja parilalevyt kostealla liinalla. Älä käsittele tarttumatonta pinnoitetta terävillä metalliesineillä tai syövyttävillä puhdisteilla.

Grillauksen jälkeen riittää yleensä, että alalevy pyyhitään talouspaperilla laitteen ollessa vielä lämmin. Kallistettava ylälevy on helpompi puhdistaa laitteen jäähdyttyä, koska levystä on pidettävä kiinni puhdistuksen aikana. Tämä on mahdollista ainoastaan levyn jäähdyttyä. Lisäksi liika rasva ja öljy on poistettava valumisastiasta jokaisen käyttökerran jälkeen, ja alaosa on puhdistettava hyvin astianpesuainevedessä.

TAKUU EI KATA TERÄVIEN ESINEIDEN KÄYTÖSTÄ JOHTUVAA PARILALEVYJEN VIOITTUMISTA.

SÄILYTYS

Kun laite on käytön jälkeen puhdistettu, sen voi panna pois käytöstä. Sulje ensin Princess Classic Health Grill ja sen jälkeen kahvan vasemmalla puolella oleva säilytyspuristin. Ylä- ja alalevyt kiinnittyvät nyt toisiinsa niin että laite ei aukene. Aseta Princess Classic Health Grill tukevalle ja tasaiselle alustalle joko samaan asentoon kuin käytettäessä tai pystyasentoon kahva ylöspäin.

PRINCESS-OHJEITA

- Aseta laite tukevalle ja vakaalle sekä kuumankestävälle alustalle.
- Älä upota laitetta koskaan veteen tai muuhun nesteeseen.
- Laitteen ulkopinta kuumenee. Pidä laitetta kiinni ainoastaan kahvasta.
- Huolehdi siitä, että laite ei ole asetettu niin lähelle pöydän, työtason tms. reunaa, että sen voi tönäistä kumoon. Huolehdi myös, että liitosjohto ei roiku siten että siihen voi kompastua tai takertua.
- Älä käytä laitetta, jos se tai sen liitosjohto on vioittunut, vaan toimita se huoltopalveluumme.
- Tämäntyyppisten laitteiden vioittuneen liitosjohdon voi vaihtaa ainoastaan huoltopalvelu erikoistyökaluja käyttäen.
- Älä aseta laitetta kuuman keittolevyn tms. päälle tai aivan lähelle.
- Irrota aina pistotulppa pistorasiasta ennen laitteen puhdistusta tai häiriöiden sattuessa.
- Koska levyt kuumenevat, laitteen tulee olla lasten ulottumattomissa ja sinun itsesikin tulee olla varovainen.
- Älä käytä hankaavia tai naarmuttavia puhdisteita.
- Laitetta tulee käyttää ainoastaan käyttöohjeessa kuvatulla tavalla.
- Älä käytä muita kuin valmistajan suosittelemia tarvikkeita.
- Liitosjohto ei saa koskettaa levyjä.
- Älä käytä tarttumista ehkäiseviä suihkeita, koska ne voivat vahingoittaa parilalevyjä.
- Lapsia on valvottava tarkoin, että he eivät leiki laitteella.
- Jos lapset tai fyysisesti vammaiset, aisti-, kehitys- tai liikuntavammaiset tai henkilöt, joilla ei ole tarvittavaa kokemusta tai taitoa, käyttävät tätä laitetta, siitä voi olla seurauksena vaaratilanne. Heidän turvallisuudestaan vastuussa olevien henkilöiden on annettava selvät ohjeet tai heidän on valvottava laitteen käyttöä.
- Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisen ajastimen tai erillisen kaukosäätimen kanssa.

MUUTAMIA RUOKAOHJEITA

Princess Classic Health Grill on monikäyttöinen laite. Paitsi paahtoleipää tai täytettyjä voileipiä se sopii erinomaisen hyvin myös kovien vihannesten, lihan ja kalan parilointiin. Varsinkin kalan kypsentäminen laitteella onnistuu erittäin hyvin, koska se voidaan pariloida ilman rasvaa ja näin ollen saadaan vähärasvainen tulos.

LOHIMEDALJONGIT KESÄKURPITSAPEDILLÄ

Ainekset (4 hengelle):
4 lohimedaljonkia, 1 keskikokoinen kesäkurpitsa, 1 purkki rapukeittoa, snapsilasillinen konjakkia, 1/2 litraa kermaa, pieni purkki lohenmätiä, tilliä, persiljaa, pippuria, suolaa.

Valmistus: Kytke grilli ja anna parilalevyjen kuumentua. Leikkaa kesäkurpitsa noin 1/2 cm paksuiksi viipaleiksi. Levyjen kuumettua peitä alalevy kokonaan viipaleilla. Kallista grillin ylälevy kesäkurpitsaviipaleiden päälle. Nämä ovat noin minuutin kuluttua kauniin ruskeita. Aseta viipaleet lautaselle. Kaada rapukeitto pieneen kasariin ja anna kiehua kunnes se sakenee. Lisää konjakki ja silputtu tilli. Anna kiehua hiljakseen vielä hetki. Laita lohimedaljongit leikkuulaudalle ja sirottele pinnalle suolaa. Kuumenna levyt jälleen ja levitä medaljongit levylle. Kallista ylälevy medaljonkien päälle ja pariloi lohta noin 2,5 minuuttia.

Kuumuudesta johtuen liika rasva valuu lohesta grillin reunoja pitkin, josta se on helppo pyyhkiä pois, joten lopputulos on hyvin vähärasvainen. Kun lohi on pariloitu, sirottele pinnalle hieman pippuria.
Levitä kesäkurpitsaviipaleet lautasille viuhkan muotoon ja aseta päälle lohimedaljongit. Lisää lopuksi kerma rapukastikkeeseen ja pane muutama lusikallinen kastiketta kesäkurpitsaviipaleiden vierelle. Koristele lohenmädillä ja persiljalla. Lopputulos muistuttaa lautaselle asetettua kukkaa: hyvää ruokahalua!

PÄHKINÄINEN TÄYTETTY VOILEIPÄ
Ainekset (4 hengelle):
8 leipäviipaletta maun mukaan
hieman voita tai margariinia
200 g juustoa (esim. Brie tai vuohenjuusto ovat myös sopivia!)
60 g kuorittuja saksanpähkinöitä
8 siivua kinkkua tai pekonia

Valmistus: Aseta leipäviipale parilalevylle. Laita leivän päälle muutama viipale juustoa, pari saksanpähkinää ja muutama kinkku- tai pekonisiivu. Aseta päälle toinen leipäviipale ja sulje laite. Täytetty voileipä on valmis muutaman minuutin kuluttua.

GRILLATTUA LIHAA VIHANNESTEN KERA
Ainekset 4 hengelle: 400 g naudan sisäfileetä, 400 g vasikan sisäfileetä, 1 meloni, 1 dl inkiväärisiirappia, 1 paprika, 1 sipuli, 1 valkokaali, 8 siitakesientä.
Riisi herneitten kera: 400 g riisiä, 7 dl dashi-kombua, 2 ruokalusikallista sakeeta, 50 g herneitä.
Goma-zoe-kastike: 3 ruokalusikallista valkoisia tai mustia seesaminsiemeniä, 6 ruokalusikallista soijakastiketta, 2 ruokalusikallista dashia, 1 sitruunan mehu.

Lihan ja vihannesten valmistus: Leikkaa naudan sisäfilee 2 cm suuruisiksi kuutioiksi ja aseta ne kauniisti laakealle vadille. Leikkaa vasikan sisäfilee ohuiksi viipaleiksi ja aseta ne myös vadille. Poista melonista siemenet, kuori meloni ja voitele meloninpalat inkiväärisiirapilla. Leikkaa sipuli ja paprika renkaiksi (poista siemenet), leikkaa siitakesienistä kannat ja leikkaa kaali suikaleiksi. Aseta vihannekset vadille.

Riisin valmistus: Sekoita keskenään riisi, sakee ja dashi-kombu ja anna maustua tunti. Keitä riisi kypsäksi pakkauksen ohjeiden mukaan. Kun riisi on melkein valmista, lisää herneet.

Käristä lihat nopeasti joka puolelta. Kypsennä vihannekset levyllä rapeiksi (kääntele silloin tällöin puulastalla). Grillaa lopuksi meloni levyllä käännellen. Aseta riisin vierelle ja tarjoile: hyvää ruokahalua!

PRINCESS CLASSIC HEALTH GRILL ART. 112329

Leia primeiro as instruções e conserve-as para as poder eventualmente voltar a consultar mais tarde. Verifique se a voltagem da corrente eléctrica na sua casa corresponde à do aparelho (230). Ligue este aparelho unicamente a uma tomada de corrente residual.

O Princess Classic Health Grill é um grelhador de contacto multifuncional que serve para fazer tostas, grelhar carne, carne de aves, peixe, marisco, petiscos, legumes, batatas, etc. As chapas têm um padrão com ranhuras pelo que os alimentos absorvem menos gordura e óleo, obtendo assim um resultado "light" (leve). A suspensão única flutuante adapta-se automaticamente à espessura dos alimentos que pretende grelhar. O grelhador de conctacto tem uma camada anti-aderente de grande qualidade, um reservatório de recolha para a gordura excessiva, luzes de aviso e uma asa resistente ao calor.

Aconselhamos-lhe a limpar as chapas com um pano húmido antes de usar o aparelho. Pode surgir fumo durante a primeira utilização. Isto é normal para os elementos de aquecimento ainda novos e ao fim de algum tempo isso deixará de acontecer.

INSTRUÇÕES
Coloque o aparelho sobre uma superfície estável e resistente ao calor. Desdobre por completo o cabo de alimentação e ligue a tomada à corrente. A lâmpada de controle vermelha acende-se e indica que o Princess Classic Health Grill se encontra em funcionamento. Deixe aquecer as chapas. Estas atingem a temperatura correcta quando a lâmpada de controle verde se desligar. Coloque então os alimentos que pretende grelhar sobre a chapa inferior e encerre o aparelho, empurrando a asa para baixo.

A chapa superior foi concebida de forma a que se pode mover, estando a pressão distribuída igualmente pela chapa. O tempo de preparação dura cerca de 5 a 8 minutos, o tempo extacto depende do prato em questão e do gosto pessoal. Retire os alimentos de preferência com uma espátula de madeira ou de plástico para evitar danificar a camada anti-pegajosa .

Rodando o botão de selecção situado no lado direito da chapa superior, pode aumentar a temperatura, propícia para fazer grelhados de pedaços de comida maiores.

AVISO!:Não utilize a asa para calcar as chapas, o peso da chapa superior foi concebido para que isso aconteça com frequência.

LIMPEZA

DESLIGUE PRIMEIRO A TOMADA DA CORRENTE.
Limpe o aparelho depois de cada vez que o utiliza. Deixe primeiro arrefecer o aparelho. Limpe o lado exterior e as chapas com um pano húmido. Não limpe a camada anti-aderente com objectos de metal afiados ou detergentes agressivos.

Depois de ter grelhado, basta limpar geralmente apenas a chapa debaixo com papel de cozinha enquanto o aparelho estiver ainda quente, é mais fácil limpar a chapa de cima móvel quando o aparelho já tiver arrefecido, visto que deve cerrar a chapa para a poder limpar. É evidente que só o poderá fazer quando a chapa tiver arrefecido. Além disso deve retirar a gordura excessiva que se acumulou no reservatório de recolha respectivo após cada utilização, devendo lavá-lo bem com detergente.

A GARANTIA NÃO ABRANGE AS CHAPAS QUE TENHAM SIDO DANIFICADAS POR OBJECTOS AFIADOS!

COMO GUARDAR O APARELHO

Pode guardar o aparelho depois de o ter limpo. Primeiro deve fechar o Princess Classic Health Grill. Puxe em seguida o fecho, situado no lado esquerdo da asa. As chapas superior e inferior estão desta forma ligadas uma à outra e não pode abrir assim o aparelho. Coloque o Princess Classic Health Grill sobre uma superfície sólida e lisa.Pode pô-lo em posição horizontal, da mesma forma como quando o utiliza, ou então também pode colocá-lo em posição vertical, com a asa voltada para cima.

SUGESTÕES DA PRINCESS

- Coloque o aparelho sobre uma superfície sólida e estável que seja resistente ao calor.
- Nunca mergulhe o aparelho em água ou noutro líquido qualquer.
- O exterior do aparelho aquece muito. Portanto deve pegar sempre no aparelho pela asa.
- Não deve colocar o aparelho na borda de uma mesa, bancada, etc de modo a que alguém possa porventura derrubá-lo; o fio não deve igualmente estar colocado de forma a que alguém possa tropeçar ou ficar preso nele.
- Não deve utilizar o aparelho se o mesmo ou ocabo de alimentação respectivo se encontrarem danificados, devendo enviá-lo para os nossos serviços. Neste tipo de aparelho um fio que esteja danificado apenas se pode substituir por meio de ferramentas especiais, de que dispõem os nossos serviços.
- Não deve colocar o aparelho ao lado de uma chapa quente dum fogão eléctrico ou doutro tipo.
- Desligue sempre a tomada da corrente antes de limpar o aparelho ou no caso do mesmo não funcionar correctamente.
- As chapas para manter a temperatura quente podem aquecer muito: mantenha-as fora do alcance das crianças e tenha você mesmo cuidado ao pegar nelas.
- Não utilize detergentes que risquem ou provoquem danos.
- Utilize unicamente o aparelho de acordo com as instruções.
- Não utilize quaisquer acessórios que não sejam recomendados pelo fabricante
- O cabo de alimentação não deve tocar nunca nas chapas.
- Não utilize pulverizadores anti-aderentes pois pode danificar as chapas.
- Deve vigiar as crianças para se assegurar que não brincam com o aparelho.
- O uso deste aparelho por crianças ou pessoas com deficiências físicas, sensoriais, mentais ou motoras, ou com falta de experiência ou conhecimentos pode provocar a ocorrência de riscos. As pessoas responsáveis pela sua segurança deverão receber instruções explícitas, ou então manter a vigilância enquanto o aparelho for utilizado.
- Este aparelho não se destina a ser utilizado com um temporizador externo ou com um comando à distância individual.

ALGUMAS RECEITAS

O Princess Classic Health Grill pode ser utilizado de muitas maneiras. Para além de sanduiches e de tostas, as chapas são ideais para grelhar carne, peixe e legumes duros. Sobretudo o peixe colocado sobre as chapas sem usar manteiga proporciona pratos ótimos e é muito fácil de preparar.

MEDALHÕES DE SALMÃO SOBRE UMA CAMADA DE ABOBRINHA (COURGETTE)

Ingredientes (para 4 pessoas):
4 medalhões de salmão, 1 courgette média, uma lata pequena de sopa de caranguejo, um copo de conhaque, um litro de natas, uma lata de ovos de salmão, aneto, salsa, pimenta, sal.

Modo de preparação: Ligar o grelhador e deixar aquecer as chapas. Cortar a courgette em fatias de cerca de - cm. Quando a chapa tiver aquecido, espalhar as fatias sobre a mesma até que esteja totalmente coberta. Colocar a parte superior do grelhador sobre a courgette. Ao fim de um minuto, as fatias devem estar douradas. Colocá-las num prato. Despejar a sopa de caranguejo numa peqeuna panela e levar a ferver. Deve deixar o molho reduzir e engrossar. Acrescentar em seguida o conhaque e o aneto picado. Aquecer o molho a lume brando.
Colocar os medalhões de salmão numa tábua e temperá-los com sal. Aquecer de novo a chapa e colocar sobre a mesma os medalhões de salmão. Colocar a chapa superior do grelhador sobre as postas de salmão, e deixar grelhar durante cerca de 2,5 minutos. Devido ao calor, o salmão deita alguma gordura dos lados que pode ser em seguida removido, obtendo assim um prato de salmão sem gordura; depois de pronto, tempere-o com pimenta. Espalhar as fatias de courgette num prato na forma de um leque e colocar por cima os medalhões de salmão. Por último., junte as natas ao molho e deite-o no prato juntamente com as fatias de courgette. Decorar com os ovos de salmão e a salsa. O resultado final assemelha-se a uma flor: bom proveito!

TOSTA DE NOZES

Ingredientes (4 pessoas):
8 fatias de pão à escolha
manteiga ou margarina
200 gramas de queijo (por exemplo queijo francês tipo brie ou de cabra)
60 gramas de nozes peladas
8 fatias de fiambre ou de presunto

Modo de preparação: Colocar uma fatia de pão na chapa para fazer tostas e colocar por cima fatias de queijo, algumas nozes e algumas fatias de fiambre ou presunto. Colocar outra fatia de pão por cima e fechar o aparelho com a chapa superior. A tosta fica pronta depois de alguns minutos.

CARNE GRELHADA COM LEGUMES

Ingredientes (4 pessoas): 400 gramas de carne de vaca, 400 gramas de filetes de vitela, 1 melão, 1 dl de xarope de gengibre, 1 paprica (pimentão), 1 cebola, 1 couve branca, 8 sjiitakés,
Arroz com ervilhas: 400 gramas de arroz, 7 dl dasjii-komboe, 2 colheres de sopa de saké, 50 gramas de ervilhas.
Molho de Goma-zoe: 3 colheres de sementes de sésame brancas ou pretas, 6 colheres de sopa de molho de soja, 2 colheres de sopa de dasj, sumo de 1 limão.

Modo de preparação da carne e dos legumes: Cortar a carne de vaca em pedaços de cerca de 2 cêntimetros cada e dispô-los numa travessa. Corta os filetes de vitela em fatias finas e dispô-los igualmente numa travessa. Retirar as pevides ao melão e salpicar as fatias de melão com o xarope de gengibre. Picar a cebola e cortar a paprica em anéis (retirar as sementes), tirar os pés dos sjiitaké e cortar a couve às tiras. Colocar em seguida os legumes sobre a travessa.

Modo de preparação do arroz: Misturar o arroz com o saké e o dasjii-komboe e deixar descansar por uma hora. Em seguida, cozer o arroz de acordo com as indicações mencionadas na embalagem. No final do tempo de cozedura, acrescentar as ervilhas.

Grelhar bem e depressa a carne dos dois lados. Grelhar em seguida os legumes sobre a chapa (voltá-los de vez em quando com uma espátula de madeira). Por fim grelhar o melão dos dois lados sobre a chapa. Servir juntamente com o arroz: bom proveito!

الرجاء قراءة دليل الاستخدام بعناية قبل استخدام الجهاز للمرة الأولى والاحتفاظ به لمراجعته في المستقبل. تأكـد من أن الجهـد الكهربائي يتوافق مع الجهـد الكهربائي للجهاز. لا توصل الجهـاز إلا بمقبس مؤرض. Princess Classic Health Grill مشواة تلامس وهى مثالية لتحضير أشهى توستيهات الجبن واللحوم اللذيذة بسـرعة. وهي مناسبة أيضا للسـمك واللحم والخضر والسندوتشات وغيرها. المشواة مزودة بنظام صفائح مجعدة لتقليل تشـرب الطعام بالشـحم للحصول على طعام خفيف ولذيذ. صفائح الشي منفصلة بحيث يمكنها ضبط نفسها تلقائيا لسمك الطعام. ومشواة التلامس مطلية بطبقة مانعة للالتصاق عالية الجودة وصينية جمع الشحم الفائض ومصابيح مضيئة ومقبض يبقى باردا.
ننصحك قبل الاستخدام الأول أن تنظف صفائح الشي بفوطة مبللة. يمكن أن تصدر المشواة القليل من الدخان عند استخدامها للمرة الأولى وهذه الظاهرة طبيعية بالنسبة لعناصر التسخين الجديدة وسوف تتوقف بعد وهلة.

نصائح الاستخدام
ضع الجهاز على سطح ثابت وصامد للحرارة. اسحب السلك تماما من الجهاز وأدخله في مقبس الحائط. يضيء الآن المصباح الأحمر ليشير أن Princess Classic Health Grill مشغلا.
انتظر حتى تسخن الصفائح وعندما ينطفئ المصباح الأخضر يشير ذلك إلى أن الصفائح أصبحت في درجة الحرارة الصحيحة. ضع الآن المكونات المحضرة على الصفيحة السفلية وأغلق المشواة بالضغط على المقبض إلى أسفل. تميل الصفيحة العليا لتعطي ضغطا مساويا. وقت التحضير المعتاد ٥-٨ دقائق ويتوقف الوقت الصحيح على الوجبة التي ستحضر وعلى مذاقك. أخرج المكونات من الصفيحة بملعقة خشبية أو مصنوعة من البلاستك لتمنع خدش الطبقة المانعة للالتصاق. استخدم زر الضبط الموجود في الجانب الأيمن لوضع الصفيحة العلوية في الوضع العلوي. هذه الخاصية عملية لشي الطعام السميك.

التنظيف
أخرِج أولا القابس من المقبس.
نظف مشواة السندوتشات بعد كل استخدام لكن أترك المشواة حتى تبرد أولا. امسح الجهاز من الخارج والصفائح بفوطة مبللة. لا تستخدم أي أدوات معدنية حادة أو مواد تنظيف قوية عند تنظيف الطبقة المانعة للالتصاق. بعد الشي يعتبر كافي عادة مسح الصفيحة السفلية بورق المطبخ وهي لا تزال ساخنة. أما الصفيحة العليا المائلة فهي سهلة التنظيف بعدما تبرد المشواة لأنه يجب مسك الصفيحة أثناء تنظيفها.
لا تمسك أو تنظف الصفيحة إلا بعدما تبرد. بالإضافة إلى أنه يجب إزالة الزيت أو الدهن القائض بعد كل استخدام من صينية الجمع الذي يجب تنظيفها جيدا بالماء والصابون.

أي ضرر للصفائح المسبب من الأدوات الحادة لا يغطيه الضمان!!

الخزن
يمكـن خزن الجهاز المنظف بعد الاسـتخدام. أغلـق أولا Princess Classic Health Grill ثم ادفع المشـبك الموجود على يسار المقبض إلى الخلف. تنطبق إذن الصفيحة العلوية على السفلية بحيث لا يمكن فتح الجهاز. ضع Princess Classic Health Grill على سـطح مسـطح ثابت ويمكن وضعها واقفة كما هو الوضع أثناء الاستخدام لكن يمكن أيضا وضعها على ظهرها والمقبض إلى أعلى.

نصائح الأميرة
- ضع الجهاز على سطح ثابت مستو ويجب أن يكون صامدا للحرارة أيضا.
- لا تغمر الجهاز أبدا في الماء أو أي سائل آخر.
- يسخن الجهاز من الخارج فلا ترفع الجهاز إلا من مقابضه أو تنقله.
- تأكد من أن الجهاز ليس بالقرب من حافة المنضدة أو رخامة المطبخ أو غيرها لألا يوقعه أحد عفوا وراع ألا يتدلى سلك الجهاز أو سلك التطويل بطريقة يمكن لشخص أن يتعثر عليه وأن يكون بعيدا عن الصفائح الساخنة.

- لا تستخدم الجهاز إن كان تالفا أو كان سلكه تالفا بل أرسله إلى مركز خدمتنا لأنه لا يمكن تبديل السلك التالف لهذا الطراز من الأجهزة إلا عن طريق مركزنا للخدمة باستخدام عدة خاصة.
- لا تضع الجهاز بالقرب من منابع الحرارة أو أجهزة الطهي.
- أخرج دائما القابس من المقبس قبل التنظيف أو الخزن.
- تسخن الصفائح بشدة فتأكد من عدم وصول الأطفال إلى الجهاز وكن أنت أيضا حذرا.
- لا تستخدم مواد التنظيف القوية.
- أستخدم الجهاز فقط وفقا للتعليمات الموجودة في هذا الدليل.
- لا تستخدم الملحقات إلا التي يوصي بها المصنع.
- امنع تلامس السلك بالصفائح.
- لا تستخدم علب الرش المانعة للالتصاق لأن تأثيرها على الصفائح سيئا.
- يجب مراقبة الأطفال لتتأكد من أنهم لا يلعبوا بالجهاز.
- هذا الجهاز غير مصمم لكي يستخدمه الأفراد والأطفال ضمنا ذوو القدرات الجسمانية والحسية والعقلية المنخفضة أو قليلو الخبرة أو العلم ما عدا إن كانوا تحت الإشراف أو قد أعطوا ارشادات كافية بخصوص الاستخدام الآمن للجهاز ممن هو مسؤول عن سلامتهم.
- **الجهاز عير مهيأ كي يعمل باستخدام مؤقت خارجي أو ريموت كنترول منفصل.**

بعض الوصفات

يمكن استخدام Princess Classic Health Grill بطرق كثيرة متعددة. فبالإضافة إلى الستدوتشات المحمصة والوجبات الصغيرة هو مثالي أيضا لشـــي اللحوم والسمك والخضر الصلدة. وبالخصوص السمك لأنه يمكن وضعه بدون أي زبد على الصفائح لتحضير وجبة سهلة شهية قليلة الدهن.

قطع سلمون على فرش من القرع

المكونات (٤ أنفار)

٤ قطع سلمون وقرع متوسط الحجم وعلبة صغيرة من حساء جراد البحر وكأس كونياك ونصف لتر كريمة ونصف علبة من بيض السلمون وشبت وبقدونس وملح وفلفل.

التحضير: شــغل المشــواة وانتظر حتى تسـخن. قطّع القرع إلى شــرائح رفيعة (ثمن بوصة). عندما تسخن الصفائح افرد الشرائح على الصفيحة حتى تغطيها تماما. اسقط الصفيحة العلوية على القرع فيتغير لونه إلى بني ذهبي بعد دقيقة من الشـــي. ارفع الشــرائح من الصفيحة وضعها في صحن. صب حساء جراد البحر في طاســـة وأغليه. أخفض سُــمك الحساء حتى يغلظ. أخلط الآن الكونياك فيه وقطّع الشبت وأضفه إلى الصلصة وأتركها تطهي على نار هادئة. رش القليل من الملح على قطع الســلمون وبعد أن تســخن الصفائح من جديد ضع الســلمون على الصفيحة وأســقط عليه الصفيحة العلوية. يجهز الســلمون بعد حوالي دقيقتين ونصف. تفصل حرارة جانب المشــواة الدهن الزائد من الســلمون بحيث يمكن إزالته بســهولة واعتبار السلمون قليل الدهــن. بعــد أن يجهز الســلمون رش عليه القليل مــن الفلفل. أفرش القرع على شــكل مروحة في الصحون وضع الســلمون عليه. أضف الآن الكريمة إلى الصلصة وصبها بجانب شــرائح القرع. زين ببيض السلمون والبقدونس. النتيجة: وردة جميلة ولذيذة!

توستي الجوز

المكونات (٤ أنفار)

٨ شرائح خبز وفقا للرغبة

القليل من الزبدة أو المرغرين

٢٠٠ جم جبن (يمكن استخدام الجبن الفرنسي بري أو جبن المعز)

٦٠ جم جوز مقشر

٨ شرائح هام أو بيكون

طريقة التحضير: ادهن الخبز من جانب واحد بالزبدة أو المرغرين. ضع شريحة خبز على صفيحة التوستي وضع عليها شريحة جبن وبعض الجوز وبعض شرائح اللحم. ضع شريحة خبز أخرى عليها وأغلق الجهاز. بعد بضعة دقائق يجهز التوستي.

لحم مشوي بالخضر

المكونات لـ ٤ أنفار:

٤٠٠ جم بوفتيك بقري و٤٠٠ جم بوفتيك عجلي وشمامة وعُشر لتر شربات زنجبيل وحبة فلفل حلو وبصلة ورأس كرنب و٨ قطع فطر ياباني شي-تاكي.

أرز بالبسلة: ٤٠٠ جم أرز وسبع أعشار لتر داشي-كمبو وملعقتين كبيرتين من الساكي و٥٠ جم من البسلة.

صلصة جوما-سو: ٣ ملاعق كبيرة من بذور السمسم الأبيض أو الأسمر و٦ ملاعق كبيرة من الصويا وملعقتين من الداشي وعصير ليمونة.

تحضير اللحم والخضر:

قطّع البوفتيك البقري إلى مكعبات حجم ٢ سم ورتبها على صينية جميلة. قطّع بوفتيك العجل إلي شرائح رفيعة ورتبها كذلك على الصينية. أزل بذر الشمامة وقشرها وادهن أجزائها بشربات الزنجبيل. قطّع البصلة والفلفل الحلو إلى حلقات (أزل البذر من الفلفل) وتخلص من سيقان فطر الشي-تاكي وقطّع الكرنب إلى شرائط، ثم ضع الخضر على صينية.

تحضير الأرز:

اخلط الأرز بالساكي والداشي-كمبو واتركه لمدة ساعة. بعد ذلك اغلي الأرز حتى يكاد يجهز وفقا للتعليمات الموجودة على التعبئة. وفي نهاية زمن الطبخ اخلط البسلة فيه.

سخّن مشواة السندوتشات واقلي اللحم بسرعة لغاية ما يكون قشرة تمنع تسرب مرقته، وبعد ذلك اقلي الخضر على الصفيحة حتى تصبح مقرمشة (قلّب الخضر من آن إلى آخر بملعقة خشبية). وأخيرا اقلي الشمام على الصفيحة مع التقليب.